

### असाधारण EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i) PART II—Section 3—Sub-section (i)

### प्राधिकार से प्रकाशित PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 144]

नई दिल्ली, बहस्पतिवार, पार्च 29, 2012/चैत्र 9, 1934

No. 144]

NEW DELHI, THURSDAY, MARCH 29, 2012/CHAITRA 9, 1934

# कृषि मंत्रालय

( कुषि एवं सहकारिता विभाग )

# अधिसूचना

नई दिल्ली, 29 मार्च, 2012

सा.का.नि. 262(ओ).— मुसाले श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2012 के निम्निलिखित प्रारूप को जिनको केन्द्रीय सरकार, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शिंक्यों का प्रयोग करते हुए, मसाले श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2005 को उन बातों के सिवाय अधिक्रमण करते हुए, जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया हो या किए जाने का लोप किया गया था, बनाने का प्रस्ताव करती है, उक्त धारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से, जिसको भारत के राजपत्र की प्रतियां जिसमें यह अधिसूचना है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, पैतालीस दिन की अविध की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा;

- 2. कोई व्यक्ति, जो उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में ऊपर विनिर्दिष्ट अविध के भीतर कोई सुझाव देना चाहता है, वह उन्हें भारत सरकार के कृषि विपणन सलाहकार, विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय, प्रधान कार्यालय, सी.जी.ओ. काम्पलैक्स, एन०एच-IV, फरीदाबाद (हिरयाणा) 121001 को भेज सकता है, जो उसे केन्द्रीय सरकार के विचार के लिए भेजेगा ।
- 3. सभी आक्षेपों या सुझावों, जो उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार विनिर्दिष्ट अविध के अवसान से पूर्व प्राप्त हो सकेगें, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा ।

### प्रारूप नियम

- ा. संक्षिप्त नाम, लागू होना और प्रारम्भ :- (1) इन नियमों का सक्षिप्त नाम मसाले श्रेणीकरण और चिहाकन नियम, 2012 है ।
- (2) यह निम्नलिखित मसालों (साबुतः और चूर्ण) को लागू होंगे, अर्थात् :-
  - (क) हल्दी
  - (ख) मिर्च
  - (ग) काली मिर्च
  - (घ) इलायची
  - (इ) बड़ी इलावची
  - (च) धनिया
  - (छ) अदरक
  - (ज) जीरा
  - (झ) काला औरा (कहाँऔ)
  - (ञ) सींफ
  - (ट) मेथी
  - (ठ) अजमोदा बीज
  - (3) ये राजयत्र में उनके प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होंगे ।
  - परिभाषाए :- इन नियमों में; जब तक कि सदर्भ से अन्यया अपेक्षित न हो,
  - (क) "कृषि विपणन सलाहकार" से भारत सरकार का कृषि विपणन सलाहकार अभिप्रेत है;
  - (ख) "प्राधिकृत पैकर" से ऐसा व्यक्ति या व्यक्तियों का निकाय अभिप्रेत हैं जिसे इन नियमों के अधीन श्रेणी मानकों और विहित प्रक्रिया के अनुसार मसालों का श्रेणीकरण और उन्हें चिह्नांकन करने के लिए प्राधिकार प्रमाण पत्र अनुदत्त किया गया है;
  - (ग) "प्राधिकार प्रमाण पत्र' से किसी व्यक्ति या व्यक्तियों के किसी निकाय को मसालों(साबुत और चूर्ण) का श्रेणीकरण और चिह्नांकन करने और उन पर श्रेणी अभिधान चिह्न लगाने के लिए प्राधिकृत करते हुए साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम,1988 के उपबंधों के अधीन जारी किया गया प्रमाण पत्र अभिग्रेत है.
  - (घ) "साधारण श्रेणीकरण और चिह्नाकन नियम "से कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नाकन) अधिनियम, 1937 (1937 की धारा 1) की धारा 3 के अधीन बनाए गए साधारण श्रेणीकरण और चिह्नाकन दियम, 1988 अभिप्रेत हैं;
  - (5) "श्रेणी अभिधान चिह्न" से नियम 3 में विनिर्दिष्ट एयमार्क अधिचिह्न आंक्षेप्रेत हैं.
  - (च) "अनुसूची" से इन नियमों के साथ सलग्न अनुसूची अभिप्रेत है।
  - 3. श्रेणी अभिधान चिह्न :- श्रेणी अभिधान चिह्न में ऐसा "एगमार्क अधिकार चिह्न" होगा जिसमें प्राधिकार प्रमाणपत्र की संख्या, "एगमार्क" शब्द वस्तु का नाम और अनुसूची । में वर्णित के सदृश श्रेणी अभिधान से मिलकर बनेगा, होंगे ।
  - 4. श्रेणी अभिधान :- मसालों की क्वालिटी को उपदर्शित करने के लिए श्रेणी अभिधान अनुसूची 2 से 32 में श्रेणी अभिधान के तिए मानदड स्तम्भ । में वर्णित रूप में होंगे ।
  - 5. क्यालिटी : इन नियमों के प्रयोजनों के लिए, मसालों की क्यालिटी अनुसूची 2 से 32 में दिए गए अनुसार होगी ।

- 6. पैंकिंग करने की पदित -(1) मसाले (सायुत और पूर्ण) को नए साफ और सूखे जूट के थेलो. पेपर चैलीं, खाद्य ग्रेड सामग्री के आंतरिक लाइनिंग लगे कपड़े के थैलों या पोली वोचन चैलों पोली पाउँच, उच्च सघनता पोली ऐथिलीन (एच डी पी ई) थैलों या ऐसी किसी दूसरी पैंकिंग सामग्री में जो कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अनुमौदित हो, पैक किया जाएगा ।
- (2) पैंकिंग सामग्री, कीटों या फफ्ट सद्षण से मुक्त होगी और अन्य कोई विषेत्र पदार्थ या अवाखनीय गंध या उत्पाद के स्वास से मुक्त होगी ।
- (3) मसाले (सायुत और चूर्ण) विधिक मापविज्ञान (पैंक की गई यस्तु) नियम. 2011 में किए गए उपवर्धों के अनुसार या कृषि विषणन सलाहकार द्वारा समय-समय पर जारी अनुदेशों के अनुसार पैंक आकारों में पैंक किए जाएंगे ।
- (4) प्रत्येक पैकेज में समान प्रकार के और समान किस्स के उद्भव तथा श्रेणी अभिधान के मसाते (साबुत और चूर्ण) होंगे । पैकेज में अंतर्विष्ट सामग्री (यदि विद्यमान हो) का दृश्यमान भाग पैकेज की समूची सामग्री का प्रतिनिधित्य करेगा ।
- (5) समान लॉट या बैच के छोटे पैक आकारों की श्रेणीकृत सामग्री और श्रेणी को श्रेणी अभिधान चिह्न के साथ उसके सम्पूर्ण ब्यौरों सहित मास्टर आधान में पैक किया जा सकेगा ।
- (6) प्रत्येक पैकेज सुरक्षित रूप से बंद और महुरबंद किया जाएगा जिससे उसके बिखराव को रोका जा सके ।
- (7) पैकेज के भीतर लगाई गई सामग्री नई साफ और वैसी क्वालिटी की होनी चाहिए जिससे उत्पाद को चाह्य या आंतरिक क्षति न पहुंचे ।
- (8) सामग्री के ऊपर व्यापार विनिर्देशन दर्शाने वाला कागज या मुहर लगाने की अनुमति दी जा सकती है परन्तु मुद्रण या लेबलिंग विषरहित स्याही या गाँद से किया गया हो ।
- 7. चिह्नांकन और लेबलिंग की विधि:- (1) श्रेणी अभिधान चिह्न प्रत्येक पैकेंज पर कृषि विपणन सलाहकार या साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 11 के अनुसार इस निमित उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित रीति से सुरक्षित रूप से चिपकाया जाएगा या मुद्रित किया जाएगा ।
  - (2) प्रत्येक लेबल या पैकेज पर श्रेणी अभिधान चिह्न के अतिरिक्त निम्नलिखित विशिष्टियां स्पष्टतः और पहचाने जाने योग्य रूप में चिह्नाकित की जाएगी अर्थात -
    - (क) प्राधिकृत पैकर का नाम और पता
    - (ख) पैकिंग या प्रसस्करण का स्थान
    - (ग) पैक किए जाने की तारीय
    - (घ) मूल देश (वैकल्पिक)
    - (ङ) लॉट या बैच संख्या या कोड सख्या.
    - (च) श्रेणीः
    - (छ) किस्म (वैकल्पिक):
    - (ज) प्रकार (जहां लागू हों) :
    - (झ) फसल का मौसम (केवल लाल मिर्चों की दशा मैं)
    - (अ) शुद्ध मात्राः
    - (C) अधिकतम खुदरा मूल्य (सभी करों सहित)
    - (ठ) मास ...... वर्ष ...... से पूर्व उपभोग के लिए सर्वोत्तमः

- (इ) विधिक माप विज्ञान (पैक की गई वस्तु) नियम. 2011, खाय सुरक्षा और मानक अधिनियम. 2006 या कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा जारी अनुदेशों के अनुसार कोई अन्य विशिष्टियां।
- (3) पैकेजों पर चिह्नांकन के लिए प्रयुक्त स्याही ऐसी होगी जो उत्पाद को संदूषित न कर सके:
- (4) प्राधिकृत पैकर, कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी का पूर्व अनुमोदन अभिप्रास करने के पश्चात, श्रेणीकृत पैकेजों पर अपना प्राइवेट व्यापार चिह्न या व्यापार ब्राइ चिह्नांकित करेगा । परन्तु वह इन नियमों के अनुसार श्रेणीकृत पैकेजों पर लगाए श्रेणी अभिधान चिह्न द्वारा उपदर्शित क्वालिटी से भिन्न क्वालिटी उपदर्शित न करता हो ।
- प्राचिकृत प्रमाण-पत्र की विशेष शतै:-

साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 3 के उपनियम (8) में विनिर्दिष्ट शर्तों के अतिरिक्त निम्नलिखित शर्तें इन नियमों के प्रयोजन के लिए जारी प्रत्येक प्राधिकार प्रमाण-पत्र की विशेष शर्तें होंगी, अर्थात:-

- (1) प्राधिकृत पैकर, मसाले (साबुत और चूर्ण) की क्वालिटी का परीक्षण करने के लिए साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 9 के अनुसार कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित अर्हित रसायनज्ञ द्वारा प्रबंध की जा रही अपनी स्वयं की प्रयोगशाला स्थापित करेगा या किसी अनुमोदित राज्य श्रेणीकरण प्रयोगशाला या सहकारी या संगम प्रयोगशाला या निजी वाणिज्यिक प्रयोगशाला में पहुंच रखेगा:
- (2) परिसरों को स्वास्थ्यप्रद और स्वच्छता की दशाओं के साथ उचित संवातन तथा अच्छे प्रकाश व्यवस्था में रखा जाएगा । इन संक्रियाओं में लगे हुए कार्मिकों का अच्छा स्वास्थ्य होगा और वे किसी संचारी. संसर्गी या संक्रामक रोग से मुक्त होंगे:
- (3) परिसरों में पक्के फर्श वाली पर्याप्त भंडारण सुविधाएं होंगी और वे कृन्तक और कीटों के उत्पीड़न से मुक्त सेंगे।
- (4) प्राचिकृत पैकर और अनुमोदित रसायनज्ञ, परीक्षण, श्रेणीकरण, पैकिंग, चिह्नांकन, सीलबंद और अभिलेखों के अनुरक्षण संबंधी कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा प्राचिकृत अन्य कोई अधिकारी द्वारा इस निमित्त समय-समय पर जारी सभी अनुदेशों का अनुपालन करेंगे।

अनुस्ची-1 (नियम 3 देखें)

(एगमार्क अधिचिह्न का डिजाइन)



वस्तु	का	नाम	***************************************
श्रेणी			4444

# अनुसूची-2

### (नियम ४ देखिए) हल्दी (साब्त) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यांसिटी

श्रेणी अभिधान				क्यातिटी			*
	<del></del>	वि	शेष अभिलक्षण ( १	प्रतिशत भार/भार	द्वारा)		
_	कार्यनिक बाह्य पदार्थ	अकार्यनिक बाह्य पदार्थ	बुटिपूर्ण प्रकंद	आर्द्रता	शुष्क भार के आधार पर हल्दी के अंश	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ	लेड क्रोमेट टेस्ट
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
विशेष	0.30	0.10	3.0	11.0	3.0	0.20	नकारात्मक
मानक	0.70	0.30	5.0	12.0	2.0	0.50	नकारात्मक

ण जपकार

(9)

- (1) जिंगीबिरासिया परिवार के कुरकुमा लोंगा एल. और कुरकुमा डोमोस्टिका विलेटोन । प्रकंद को उबले पानी में रखकर उपचारित किया जाएगा और फिर पुनरुत्थान से बचने के लिए सुखाया जाएगा.
- (2) प्रकंद भली भांति शुष्क, सुविकसित होंगे और उनका आकार तथा रंग अभिलक्षण किस्म के अनुरुप होगा:
- (3) इसमें मसालों की पूर्णलाक्षणिक गंध और स्वाद होंगे.
- (4) उपचारित प्रकंद प्राकृतिक स्थिति या पॉलिश की हुई स्थिति में होगे.
- (5) उन्हें लेड फ्रोमेट सहित अप्राकृतिक रंग और रंजक से उपचारित नहीं किया जाएगा और वे अतिरिक्त स्टार्च, परिरक्षक और हानिकारक तत्यों से मक्त होंगे
- (6) यह दृश्यमान गर्द या धूल से फफ्दी लगने, जीव और मृत कीटों, कीट लगने, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगी;
- (7) यह विकृतगध और फंफ्टीदार से मुक्त होगी:
- (६) एफलाटंक्सिन भारी धातु , कीटनाशी ,या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषात धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा भामलो में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेल, ट्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपातन होगा।

#### स्पष्टीकरणः -

- (क) "त्रृटिपूर्ण प्रकद"
- (ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (घ) "कीट से क्षतिग्रस्त पदार्थ"

से श्रीवल्ड फिंगर और बल्ब, आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त, छिद्र या सूक्ष्म रन्ध प्रकद उबाल कर झूलसे गए प्रकंद और अन्य प्रकार के क्षतिग्रस्त प्रकंद अभिप्रेत हैं ।

मे पत्थर, मिट्टी, धूल और कीचड़ के कण सम्मिलित है ।

में प्रकंदों से भिन्न सभी वनस्पति के पदार्थ सम्मितित हैं ।

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पणः जब अंगुलियां पृथकतः श्रेणीकृत है तब उनमें निम्नितिखित से अधिक अतिर्विष्ट नहीं होगा -

- (1) विशेष श्रेणी और मानक श्रेणी में प्रकंदों के क्रमशः 2% और 7% (एम/एम) टुकड़े (जिनकी लम्बाई, 15 मिमी. से कम होगी और टुकड़ें):
- (2) विशेष श्रेणी और मानंक श्रेणी में शल्क प्रकंद का क्रमशः 2% और 5% (एम/एम) ।

# (नियम 4 देखिए) हत्दी चूर्ण का श्रेणी अभिपान और उसकी क्वांतिटी

श्रेणी अभिधान				क्वालिटी		
		विशेष	व अभिलक्षण ( प्रतिशत	भार/भार द्वारा)		
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भरम	शुष्क आधार पर तमु Hel में अघुलनशील भरम	शुष्क आधार पर हल्दी के अंश	कुल स्टार्च	लेड क्रोमेट टेस्ट
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	÷
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
विशेष	9	7.0.	1.0	3.0	60	नकारात्मक
मानक	10	9.0	1.5	2.0	60	<i>न</i> कारात् <b>मक</b>
			साधारण अपेर	तार्ष		<u> </u>

- (1) हल्दी चूर्ण, स्वच्छ पाँष्टिक शुष्क हल्दी (कुरकुमा लोंगा एल.) प्रकन्द या शल्क जड़ों को स्वास्थवर्धक स्थिति में पीस कर तैयार किया
- (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि उत्पाद का 98%, 300 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके 1 जब उत्पाद का 98% 500 माइक्रोन की छलनी से छन जाए तब इस पर 'मोटा पिसा' का लेबल लगाया जाएंगा.
- (3) इसमें इस मसाले की पूर्ण लाक्षणिक गंध और स्वाद होगा.
- (4) यह फंफ्दी गंध या विकृतगंध से मुक्त होगा.
- (5) यह किसी मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक, रंजक, बाह्य स्टार्च और किन्हीं अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा:
- (6) यह फंफ्दी, ढेले. चूल. गर्द, जीवित कीटों और मृत कीटों, कीट लगते, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होंगी:
- (7) एफलाटॉक्सिन आरी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूहम भार या अन्य खाव सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू ट्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद भानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

# अनुसूची-4

#### (तिग्रम 4 देखिए)

### मिर्च/केप्सिकम/पर्याका का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान					क्यानिटी				
-,.,			विषे	·अमिलामण (	प्रतिशत अस्/अ	ार द्वारा)			
	कार्यनिक बाह्य पदार्थ	अकार्वनिक बाह्य पदार्थः	अपरिपयन्य और चिद्वांकिस फल	दूटे हुए फल और टुकड़े	आर्द्रतर	भुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्कः आधार पर तनुः Hcl में अधुलनशील	केप्सेइसिनाईड के अंश	कीट द्वारा क्वलिबस्त पदार्थ
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिबासम)	(अधिकतम)	(अधिकलम)	भस्म (अधिकतम)	(स्यूनतम)	(अधिकतम
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
<b>विशेष</b>	0.50	निल	10	3.0	10 0	6.0	1.20	0.30	0.20
मानक	0.75	0.10	2.0	· s.o	11 0	7.0	1.30	0.10	0.50
	l	<del></del>	·	साधारप	ग अंधेक्षाए		•		
					(11)				

- (2) इसमें किस्म के अनुरूप तीखी लाक्षणिक गंध होगी;
- (3) यह विकृतगंधिता और फंफूदी से मुक्त होगी :
- (4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से, फंफूदी लगने, जीय और मृत कीटों, कीट अंश. कीट लगने और कृन्तक संदूषण, रंजक पदार्थ, खनिज तेल का लेप और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त हाँगी:
- (5) एफलाटोक्सिन, भारी धातु . कीटनाशी या नाशीजीवमार अयशेष प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विषाक धातु. संदूषण मूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथायिनिर्दिष्ट या जियांत के प्रयोजनों के लिए फ्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेल् ट्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण: आविष और भवशेष) विनियम, २०११ तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य रुत्पाद मानक और खाव मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा I
- (6) मिर्च को भार के अधिकतम 2% तक खाप यनस्पति तेल से लेपित किया जा सकता है और प्रयुक्त खाप तेल की मात्रा तथा प्रकृति की घोषणा लेबल पर की जाएगी ।

#### स्पष्टीकरणः -

(क) "टूटे हुए फल"

से रख-रखाय के दौरान टूटे हुए फल/फली. और ऐसी फली जिसका हिस्सा गायब हो.

अभिप्रेत हैं:

(ख) "अंश"

(ग) अकार्वनिक बाह्य पदार्थ"

(घ) "चिहित फल"

कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

"अपरिपक्य फल"

से ट्रंट हुए फर्लों से प्राप्त फर्लों के छोटे टुकडे अभिप्रेत है

में पत्थर, मिट्टी/बालू के कण भी सम्मितित है

से काले या काले धब्येदार फलः अभिप्रेत हैं

में इंडल, पतियां और कली की बाहरी दपनी (कैलिक्स) के ट्रकड़े सम्मितित हैं...

से ऐसे फल जो अभी पूरी तरह से परिपक्व नहीं है और जिसका रंग विचाराधीन बैच

के रंग से भिन्न है, अभिप्रेत है।

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया (ड) "कीट से क्षतिग्रस्त पदार्थ"

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

- (1) केप्सिकम की लम्बाई कम से कम 25 मिमी. होगी !
- (2) विशेष श्रेणी में केप्सेइसिनाइड अंश की लेवल पर घोषणा करनी होगी !
- (3) बाह्य पदार्थ में अपरिपक्य, चिह्नित, या विचाराधीन किस्म के टूटे फल सम्मिलित नहीं होंगे !

### अनुसूची-5 (नियम 4 देखिए) पिसी (चूर्ण) या कूटी मिर्च/केप्सिकम/पपरीका का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान				क्वातिटी		
		विशो	<b>ब अभिलक्षण ( प्रतिश</b> त	भार/भार द्वारा)		
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अधुननशील भस्म	शुष्क भार के आधार पर अपरिष्कृत रेशे	शुष्क भार के आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण मात्रा	कैप्सेइसिनाइड अंश
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(ल्यूनतम्)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
विशेष	10.0	7.0	1.25	28.0	13.0	0.3
मानक	11.0	8.0	1.30	30.0	12.0	0.10
<del></del>			साधारण अपे	ताएं		

- (1) कुटी/पिसी मिर्च/केप्सिकम/पपरीका, क्रमश कैप्सिकम एनम तिनियस एवं कैप्सिकम फूटर्संस तिनियस परिवार सोलानेसिया के साफ. सूखे, पके हुए फर्तों या फितयों को स्वास्थवर्धक स्थिति में इंठल के बिना पीस कर या कूट कर प्राप्त की जाएगी। यह मिर्च, केप्सिकम और पपरीका का मिश्रण भी हो सकती है:
- (2) इसमें लाक्षणिक तीखा स्वाद होगा,
- (3) यह किसी मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक स्वाद पदार्थ, खनिज तेल और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा;
- (4) यह फंफूदी, विकृत गंध और पुराना होने के सुवास से मुक्त होगा:
- (5) यह गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश, गर्द और कृल्तक संदूषण से मुक्त होगा.
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विषात धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा !

- (1) विशेष श्रेणी में लेखन पर कैप्सेइसिनाइड अंश की घोषणा करनी होगी i
- (2) मानक श्रेणी में, मिर्च पाउडर में, मात्रा की अधिकतम 2% सीमा तक कोई खाद्य वनस्पति तेल हो सकता है । प्रयुक्त वनस्पति तेल की प्रकृति और मात्रा की घोषणा लेबल पर करनी होगी ।

### अनुसूची-6 (नियम 4 देखिए)

# प्रसंस्कृत साबुत काली मिर्च का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

ोगी प्रमिधान						क्वातिटी					
	1 25 1	- (2)	हत्त्वी बेरी	विशे पिनहिड या	प्राप्तिसम्बद्धाः ( प्राप्तिसम्बद्धाः । प्राप्तिसम्बद्धाः	तिशत भार/भार ह	रत) शृष्यः आधार	शुष्यक आधार	शुक्क	श्चिक	कीट द्वारा
	कार्यक्रिक बाह्य पदार्थ	अकार्वनिक माह्य प्रदार्थ	हत्यम बरा	्टूटी हुई बेरी	ग्र.∕ती.	719411	पर कुल भस्म	पर अवाष्प्रशील	आधार पर वाष्प्रशील	आधार पर पीपराइन	श्रतिग्रस्त पदार्थ
	(अपिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	ईथर शिष्कर्षण	तेल मात्रा प्रतिशत	ЭiVi	
		·						मात्र (न्यूनतम्)	(यी./डब्लू.) (स्यूनतम्)	(न्यूनतम)	(अधिकतंम
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
विशेष	0.50	0.10	3.0	1.0	500	11.0	4.0	7.0	2.2	4.5	0.20
मानक	0.35	0.20	5.0	2.0	490	12.0	5.0	6.0	2.0	4.0	0.50
0110141					साधारण	अपेक्षाएं					

(13)

- (1) पीपरेसिया परिवार की पीपरिनगरम एल. ठोस, सूखी, पकी बेरी काली मिर्च होगी जिसकी फलमिती अखडित होगी । झुरींदार फलिमिति भूरे से काले रंग में होगी और स्वास्थ्यर्थक स्थिति में प्रसंस्कृत होगी;
- यह ताजी और तीखे स्वाद वाली और मसालों के लाक्षणिक सुवास वाली होगी;
- (3) यह फंफ्दी और विकृत गंध से मुक्त होगी;
- (4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से, फंफ्दी लगने, जीयित और मृत कीटों, कीट अंश और कृतंक संदूषण से मुक्त होंगी;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, खनिज तेल के लेप और किन्ही अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगी;
- (6) एफलाटोक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीवमार अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाय सुरक्षा और मानक (खांच उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

#### स्पष्टीकरण:

- (क) "टूटे हुए बेरी"
- (ख) "अकार्यनिक बाह्य पदार्थ"
- (ग) "हल्की बेरी"
- (घ) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (<del>ड</del>) "पिनहेड"
- (घ) "प्रसंस्कृत काली मिर्य"
- (च) "कीट द्वारा <del>श</del>तिग्रस्त पदार्थ"

से ऐसी बेरी अभिप्रेत है जो दो या दो से अधिक दुकड़ो में अलग हो गई है.

में धूल, पत्थर, मिट्टी, रोड़ी या अन्य कोई अकार्यनिक बाह्य पदार्थ सन्मिलित हैं:

से ऐसी बेरी अभिप्रेत है जी ऊपरी तौर पर विकास की सामान्य अवस्था में पहुंच चुफी

हैं किन्तु जिनमें गुठली नहीं है । हल्की बेरी. पिनहैंड या टूटी हुई बेरी को बाह्य पदार्थ

नहीं माना जाएगा:

में काली मिर्च से मिल्ल सभी वनस्पति पदार्थ सम्मिलित हैं.

ऐसे छोटे आकार की बेरी अभिप्रेत है जो विकसित नहीं हुई है.

से ऐसी मिर्च अमिप्रेन है जो साफ की गई है :

ताशकजीय/कीट द्वारा आतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया .

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

- (1) वाष्प्रशील तेल अतर्वस्तु पीसने के ठीक पंचात अवधारित की जाएगी ।
- (2) इस पर आसाधार विक्रित किया जा सकेगा । इसका 550 ग्राम प्रति लीटर (न्यूनतम) प्रपुंज घनत्य होगा ।
- (3) इस पर बेरियों के आकार पर आधारित टी.जी.ई.बी. (टेलीचेरी गारवल्ड एक्सट्रा बोल्ड) या टी.जी.एस.ई.बी. (टेलीचेरी गारवल्ड स्पेशल एक्सट्रा बोल्ड) की चिद्धित किया जा सकेगा ! बेरियों को टी.जी.ई.बी. और टी.जी.एस.ई.बी. के लिए कमश: 4.25 मिमी और 4.75 मिमी के व्यास के फिद्र वाली फलनी पर रखा जाएगा । दोनों में विशेष श्रेणी के लिए 530 गाम प्रतिलीटर (न्यूनतम) और मानक श्रेणी के लिए 500 ग्राम प्रति लीटर (न्यूनतम) का प्रपुंज घनत्व होगा ।

# अनुसूची-7 (नियम 4 देखिए) अप्रसंस्कृत या अर्थ प्रसंस्कृत (साबुत) काली मिर्च का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

					<b>क्वाति</b> टी					
			मिशेष	अभिलक्षण ( प्र	तिशत भार/भार ह	(रा)				
कार्बनिक याद्य पदार्थ	अकार्वनिक बाह्य पदार्थ	हलकी वेरी	पिनहैंड और दूटी हुई बेरी	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्य	एपुंज धनत्व ग्रा./ली.	आईता	खुष्क आधार पर कुल सस्म	युष्क आधार पर अवाष्प्रशील ईशर	शुष्क आचार पर वाष्पशील तेल सावा	थुब्क आधार पर पीपराइन अंश
(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(ल्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	मात्र (न्यूनतम्)	(वी./डब्ल्.) (स्यूनतम)	(अध्यकतम)
<b></b>			(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
(5)			<del>``</del>			12.0	5.0	7.0	2.2	4.0
0.5	0.10	4.0 5.0	1 4	1.0	490	13.0	6.0	6.0	2.0	4.0
	पदार्थ (अधिकतम) (२)	पदार्थ - बाह्य पदार्थ (अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3) 0.5 0.10	पदार्थ - बाह्य पदार्थ (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3) (4) 0.5 0.10 4.0	कार्बनिक बाह्य प्रदार्थ हल्की वेरी पिनहेड और दूटी हुई बेरी (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (२३ (३) (4) (5) (5) (5) (4.0 (3)	कार्बनिक गांध पदार्थ हल्की थेरी पिनोंड और दीए द्वारा सित्यस्त पदार्थ (अपिकतम) (अपिकतम) (अपिकतम) (अपिकतम) (अपिकतम) (अपिकतम) (अपिकतम) (२) (३) (4) (5) (6) (6) (75) (9.75 (9.75 5.0) 4 1.0	कार्बनिक गांध प्रतार्थ हलकी भेरी पिनहेड और कीट द्वारा प्रपुंज धनत्व प्रदार्थ वाह्य प्रदार्थ देवी धिनहेड और कीट द्वारा धरित्यस्त प्रदार्थ प्रतार्थ प्रतार्थ प्रतार्थ प्रतार्थ प्रतार्थ प्रतार्थ प्रतार्थ प्रतार्थ (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (उच्चितम) (	सर्विमिक साध पदार्थ सिविम्सम (अपिकतम)	कार्बनिक बाह्य । अकार्बनिक हत्की भी पिनोंड और कीट द्वारा । प्रपुत्र धनत्व आर्द्रता   युक्त आपार   युक्त   युक	कार्बनिक बाग्न अमार्बनिक हल्की भी पिनोंड और यीट हारा एपुंज धनत्व आर्द्रता पर कुल आधार कुल आधार पर कुल	कार्बनिक यांघ्र अकार्बनिक हत्यों भी पिनोंड और कीट द्वारा एपुंज धनत्व आर्द्रता यर कुल आपार पर कुल आपार कुल आपार पर

(13)

- (I) पीपरेसिया परिवार की पीपरनिगरम एल. सूखी, पकी बेरी काली मिर्च होगी जिसकी फलमिती अखंडित होगी । झुरींदार फलमिति भूरे से काले रंग में होगी,
- (2) यह मैली या आंशिक रूप से साफ होगी;
- (3) यह ताजी और तीखे स्वाद वाली और मसालों के लाक्सणिक सुवास वाली होगी;
- (4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से, फंफूदी लगने जीवित और मृत कीटों, कीट लगने, कीट अंश और कृतंक संदूषण से मुक्त होंगी;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, खनिज तेल के लेप और किन्ही अन्य हानिकारक तर्त्यों से मुक्त होगी;
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु. संदूषण सूहम भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

#### स्पष्टीकरण:

- (क) "टूटे हुए बेरी"
- (ख) "अकार्वनिक बाग्र पदार्थ"
- (ग) "हल्की बेरी"
- (घ) "अप्रसंस्कृत काली मिर्च"
- कार्वनिक बाह्य पदार्थ
- (च) "पिनहैंड"
- (छ) "अर्ध प्रसंस्कृत काली मिर्च"
- (छ) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

से ऐसी बेरी अभिप्रेत है जो दो या दो से अधिक टुकड़ो में अलग हो गई है: में धूल. पत्थर, मिट्टी. रोड़ी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं: ऐसी बेरी अभिप्रेत है जो विकास की सामान्य अवस्था में पहुंच चुके हैं किन्तु जिनमें

गुठली नहीं है । से ऐसी मिर्च अभिप्रेत है जो किसी तरह से साफ नहीं की गई हैं:

में काली मिर्च से भिन्न सभी वनस्पति पदार्थ सम्मलित हैं:

ऐसे छोटे आकार की बेरी अभिपेत हैं जो विकसित नहीं हुई हैं।

से ऐसी मिर्च अभिप्रेत है जो आंशिक रूप से साफ की गई है . नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

- (l) अप्रसंस्कृत या अर्घप्रसंस्कृत साबुत काली मिर्च सीधे मानव उपभोग के लिए नहीं है I
- (2) वाष्पशील तेल अंतर्वस्तु पीसने के ठीक पंचात अवधारित की जाएगी ।
- (3) इस पर 'मालाबार' विद्वित किया जा सकेगा । इसका 550 ग्राम प्रति लीटर (न्यूनतम) प्रपंज घनत्य होगा । इस पर बेरियों के आकार पर आधारित टी.जी.ई.बी. (टेलीचेरी गारबल्ड एक्सट्रा बोल्ड) या टी.जी.एस.ई.बी. (टेलीचेरी गारबल्ड स्पेशल एक्सट्रा बोल्ड) भी चिद्वित किया जा सकेगा । बेरियों को टी.जी.ई.बी. और टी.जी.एस.ई.बी. के लिए क्रमशः 4.25 मिमी. और 4.75 मिमी. के ट्यास के छिद्र वाली छलनी पर रखा जाएगा । दोनों को विशेष श्रेणी के लिए 530 ग्राम प्रतिलीटर (न्यूनतम) और मानक श्रेणी के लिए 500 ग्राम प्रति लीटर (न्यूनतम) का प्रपंज घनत्व होगा ।

# अनुसूची-8 (नियम ४ देखिए) काली मिर्च चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान				क्यातिटी		*	
		f2	रोष अभिलक्षण ( प्र	तिशत भार/भार द	ारा)	,	
,	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भरम	शुष्क भार के आधार पर अपरिष्कृत फाइबर	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्य आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्लू)	शुष्क आधार पर पीपराइन अंश
	(अधिकतम्)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
विशेष	11.0	5.0	1.0	17.0	6.5	20	4.5
मानक 🐪	12.0	6.0	1.2	17.5	6.0	1.75	4.0
	-		साधारण	अपेक्षाएं	.—		

(9)

- (1) यह पीपरेसिया परिवार की पीपरिनगरम एल. की सूखी, ठोस बेरियों को किसी अन्य पदार्थ के मिश्रण के बिना स्वास्थवर्धक स्थिति में पीस कर अभिप्राप्त किया जाएगा;
- (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 500 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके । यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि जिससे सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके, ऐसी दशा में उत्पाद पर 'मोटा पाउडर' का लेबल लगाया जाएगा.
- (3) यह सुरुचिकर लाक्षणिक सुवास वाली होगी;
- (4) यह बाह्य गंध, फंफूदी या विकृत गंध से मुक्त होगी;
- (5) यह किसी बाह्य पदार्थ, गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगी.
- (6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक, खनिज तेल और फिल्ही अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगी.
- (7) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेलाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मित्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

# अनुसूची-9 (नियम 4 देखिए)

### इलायची साबुत कैपस्यूल का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

ोणी भौभेषान						क्वातिदी			<u> </u>	(A) (A)
	<del></del>			विशे	च अभित्यक्षण ( प	तिशत भार/भार	(सि)	-		
	व्यवैभिक कास पदार्थ, (अधिकातम)	अकार्यन्तिक बाह्य पदार्थ (अधिकतम)	काले और विवृत्त कैपस्चूस की गणना प्रतिशत (अपिकतम)	अपरिध्यः और हुम्हलाया हुआ कैपस्पूल (अपिकतम)	काले और यिभक्त की गणना प्रतिशत (अधिकतम)	कीट द्वारा श्रतियस्त * पदार्थ	पति तौटर इय्यमान थाम मैं (स्यूनतम)	आर्द्रता (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कृत अस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर बाष्यशील तेल आधा प्रतिशत (वी./हम्लू.) (स्यूनतम)
						(अधिकतम)				
(1)	(32)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(6)	(9)	(10)	(11)
विशेष	().2	0.1	2.0	2.0	नित	0.20	435	11.0	8.0	4.0
	18.7	0.3	3.0	3.0	10.0	0.50	385	130	9.5	3.5

(12)

- (1) इत्राबधी कैपस्यूत जिजीवेरासिया परिवार के इतेंटेरिया कारडामोमम (एत.) का सूखा हुआ. ठोस लगक्षण पका हुआ फल होगाः
- (2) यह एक गील भाग सहित आयताकार या तीन कोणी वाले शिरेदार आकार के होंगे;
- (3) यह संगठित आकार के होंगे और उनमें मोटे दाने होंगे;
- (4) इसमें मसालां की लाक्षणिक गंध और स्वाद होगा,
- (5) यह विजातीय गंध और सुरुधि कारको जिसके अतर्गत विकृत गंध और फंफूदी भी हैं: से मुक्त होंगे;
- (6) शैतपस्यूल के रंग (क) हल्के हरे (ख) हरे (ग) गहरे हरे या (घ) भूरी आभा वाले पीले (ड.) सल्फर डाइआक्साइड से विरंजित करने पर पीलापन लिए हुए क्रीम से लेकर सफेद तक हो सकते हैं । कैपस्यूलों को रंग समूह के अनुसार पैक किया जाएगा और इसका उल्लेख लेखले पर किया जाएगा । कम से कम 95% कैपस्यूलों का रंग. संगत रंग समूह से मिलना चाहिए;
- (7) श्रेणी के अतिरिक्त, इलायची पर निक्न प्रकार से चिह्न लगाया जाएगा । यह चिह्नांकन केवल तब किया जाएगा जब उत्पाद केवल विशिष्ट क्षेत्र में उत्पादित किया जाता है;
  - (क) अलीपी ग्रीन एक्सट्रा बोल्ड (ए.जी.ई.बी.) जब उन्हें 7.00 मिमी. के व्यास के छिद्रों वाली छलनी पर रखा जाता है ।
  - (ख) कोर्ग ग्रीन एक्सट्रा बोल्ड (सी.जी.ई.बी.) जब उन्हें 8.00 मिमी. के घ्यास के छिद्रौं वाली छलनी पर रखा जाता है ।
  - (ग) अलीपी ग्रीन बोल्ड (ए.जी.बी.) जब उन्हें 6.00 मिमी. के व्यास के छिद्रों वाली छलनी पर रखा जाता है।
  - (घ) कोर्ग ग्रीन बोल्ड (सी.जी.बी.) जब उन्हें 7.5 मिमी. के घ्यास के छिद्रों वाली छलनी पर रखा जाता है।
  - अलीप ग्रीन सुपीरियर (ए.जी.एस.) जब उन्हें 5.00 मिमी. के ट्यास के छिद्रों वाली छलनी पर रखा जाता है ।
  - (च) कोर्ग ग्रीन सुपीरियर (सी.जी.एस.) अब उन्हें 6.0 मिमी. के व्यास के छिद्रों वाली छलनी पर रखा जाता है ।
- (8) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होंगे;
- (9) यह दृश्यमान गर्द या धूल, फंफूदी लगने, जीवित तथा मृत कीटों, कीट अंश और कृतंक संदूषण से मुक्त होगे
- (10) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु सद्षण सुरूम भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा ययाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेल, ट्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

#### स्पटीकरण:

(क) "काले**"** 

(ख) "खाली और विकृत कैपस्यूल"

(ग) "अपरिप्रक्य और कुम्हलाए हुए कैपस्यूल"

(घ) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"

(ड) "कार्यनिक बाह्य पदार्थ"

(च) "द्रहे हरा"

(छ) "कीट क्षतिबस्त पदार्थ"

के अंतर्गत ऐसे कैपस्यूल आते हैं जिनका रण कालेपन से लेकर काला तक हैं: ऐसे कैपस्यूल हैं जिनमें बीज नहीं हो या बीजों की अल्प मात्रा हो; ऐसे कैपस्यूल हैं जो पूर्ण रूप से यिकसित नहीं हुऐ हैं: पत्थर, धूल, मिट्टी या अन्य कोई अकाबेनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं: में ढपनी (कैलिक्स), इंठल और पादप मूल के बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं: के अंतर्गत ऐसे कैपस्यूल आते हैं जो कोनों पर लम्बाई में आधे से अधिक तक खुले हुए हैं:

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

- (1) याध्यशील तेल का अवधारण छिलकों से पृथक करके अभिपास बीजों को संदलित करने के तत्काल बाद किया जाएगा ।
  - ग्रिप चिद्व सगा होने मात्र से यह निष्कर्ष नहीं निकाला जाना चाहिए कि कैपस्यूल कीटों से सकमित हो गया है ।

अनुसूची-10 (नियम 4 देखिए) विरंजित या आपी विरंजित इसायची साबुत कैपस्यूस का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

बेणी अभिधान				.,		क्यातिटी				
				थिशे	ब अभित्यक्षण ( प्र	तिधतं मार/मार	श्रास)			
	कार्वजिक सह पदार्थ	अक्षबंतिक साहा पदार्थ	बाली और विकृत कैपस्यूल	अवरिष्कर्थ और कुम्हलाया हुआ कैपस्पूल	आकार (छलनी, जिस पर उसे जात हैं: के छिद्री का मिमी, में	दृष्यमान पति तीदर ग्रामः में	आर्द्रला .	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर धाष्ट्रपशील तेल आत्र प्रतिशत (वी./डब्लू.)	कीट से क्षतिग्रस्त पदार्थ *
	(अफ्लितम)	(अधिकतम)	(अधिकत्म)	(अधिकतम)	<b>ट्यास</b>	(ल्यूबतम)	) (अधिकतम)	'(अधिकतम)	(न्यून्तम)	(अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(e)	(4)	(10)	(11)
विसंख	0 50	0.10	गित	निल	8.5	360	12.5	8.O	4.0	0.20
मामक	0.75	0.25	िता	नित	5.0	300	13.0	9 5	3.5	0.50
					साधारण	अपेक्षाए				
				<del></del>	(1	21				

- (1) इलायची कैपर-यूल जिजीबेसिसिया परिवार के इलैटेरिया कारडामोमम (एल ) का पूरी लरह विकसित मूखाया गया फल होगा;
- (2) यह एक गोल भाग सहित आधाताकार या तीन कोणों वाले होंगे जिनका छिलका चिकना या शिरेदार होगा;
- (3) यह सल्फर डाईआक्साइड से विरजित या अर्थ विरजित किए जाएंगे और इनका रंग पीलापन लिए हुए क्रीम से लेकर सफेद तक होगा:
- (4) यह मिलाए गए रजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगी
- (5) यह गर्द या धूल, फंफ़दी, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कुन्तक सद्यण से मुक्त होगी;
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पत्न विषाक धातु, सद्देषण सूक्ष्म भार या अन्य खाव सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियम आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या नियात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाच सुरक्षा और मानक (सद्देषण आविष और अयशेष) वितियम, 2011 तथा खाध सुरक्षा और मानक (खाव उत्पाद मानक और खाव मिश्रण) विनियम 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

#### .स्पष्टीकरणः

- (क) "खाती और विकृत कैपस्यूत"
- (ख) "अपरिपक्व और कुम्हलाए हुए कैपस्यूल"
- (ग) "अकार्वनिक बाह्य पदार्थ"
- (घ) "कार्वनिक बाह्य पदार्थ"
- (ङ) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

ऐसे कैपस्यूल हैं जिनमें बीज नहीं हो या बीजों की अल्प माना हो. ऐसे कैपस्यूल हैं जो पूर्ण रूप से विकसित नहीं हुए हैं. पत्थर, धूल, मिट्टी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं. में ढपनी और डठल के दुकई सम्मिलित हैं. नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतियस्त उत्पाद !

#### टिप्पण:

- ा. (1) वाष्पशील तेल का अवधारण छिलकों से पृथक करके अभिपास बीजों को संदलित करने के तत्काल बाद किया जाएगा ।
  - थिप चिद्व लगा होने आत्र से यह निष्कर्ष नहीं निकाला जाना चाहिए कि कैपस्यूल नाशकजीय या कीटा से संक्रमित हो गए हैं ।

अनुसूची-11 (नियम 4 देखिए)

# इतायधी बीज चूर्ण/दुकड़ों का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वातिटी

श्रेणी अभिधान	T	<u> </u>	क्वालिटी		
		विशेष आ	मेलक्षण ( प्रतिशत भार/भ	ार द्वारा)	
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hei में अघुतनशील भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्लू.)	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत फाइबर
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
विशेष	10.0	7.0	2.5	3.5	10
मातक	11.0	8.0	3.0	3.0	12
	<u> </u>	<u> </u>	 साधारण अपेक्षाएं		.l
		<del></del>	(7)		•

- (1) यह जिजीवेरासिया परिवार के इलैटेरिया कारडामोमम (एल.) के किसी किस्म के सूखे बीजों को पीस कर/कूट कर अभिप्राप्त किया जाएगा:
- (2) इसमें मसालों की लाक्षणिक गंध और स्वाद होगा;
- (3) यह बाह्य गंध, फंफ्दी और विकृत गंध से मुक्त होगा:
- (4) यह किसी अपभिन्नण, मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक और किल्ही अल्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा:
- (5) यह गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (6) यह बीजों के छोटे टुकड़ों या बारीक पिसे ह्ए रूप में होंगा:
- (7) एफलाटोंक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा !

# अनुसूची-12 (नियम 4 देखिए)

### इलायची बीज का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

हल्के बीज (अधिकतम)	यशेष अभितक्षण ( प्रति तीटर द्रव्यमान ग्राम में (न्यूनतम)	प्रतिशत भार/भार आर्द्रता (अधिकतम)	हारा) शुष्क आधार पर कुल भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्लू.)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ
	द्रव्यमान ग्राम में		कुल भस्म	वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (यी./डब्लू.)	क्षतिग्रस्त पदार्थ
(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(Milliania)	, (a)®(क=111)		0
		(आयमग्तम)	(आयपालम)	(न्यूनतम्)	(अधिकतम
(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
2.0	675	12.0	7.0	4.0	0.20
3.0	625	13.0	9.5	3.5	0.50
	2.0	2.0 675 3.0 625	2.0 675 12.0	2.0 675 12.0 7.0 3.0 625 13.0 9.5	2.0     675     12.0     7.0     4.0       3.0     625     13.0     9.5     3.5

- (1) यह जिजीबेरासिया परिवार के इलैटेरिया कारडामोमम (एल.) के लगभग पंके हुए फलों के सूखाए गए कैपस्यूनों से बीजों को अलग करके अभिपास किया जाएगा:
- (2) इसमें मसालों की लाक्षणिक गंध और स्वाद होगा;
- (3) यह बाह्य गंध या स्वाद जिसमें फंफ्दी और विकृत गंध शामिल है. से मुक्त होगी:
- (4) यह अकार्बनिक बाह्य पदार्थ, मिलाए गए रंजक पदार्थ और किन्ही अन्य हानिकारक तत्वां से मुक्त होगी:
- (5) यह धूल या गर्द, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत्र कीटों कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त ा
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धालु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धालु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा ययायितिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण आविष्ट और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

### स्पष्टीकरणः

- (क) "हल्के बीज"
- में भूरे या लाल रंग के और अपरिपक्य तथा सिकुड़े हुए बीज सम्मिलित हैं:
- (ख) "कार्यनिक बाह्य पदार्थ"
- में ढपनी के दुकड़ें, डंठल के दुकड़ें और पादप मूल का कोई विजातीय पदार्थ सम्मिलित हैं:
- (ग) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"
- नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रुप से या आंशिक रुप से छेद किया
- गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पणः याष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तुरंत बाद किया जाएगा ।

# अनुसूची-13 (नियम 4 देखिए)

### बड़ी इलायची कैपस्यूल का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

ইটা সমিক্ষন	. स्वाति <b>टी</b>									
				विश	ष अभिनक्षण ( प्र	तेषत भार/भार	द्वारा)			
	कार्बेलिफ ग्राह्म पदार्थ	अकार्यनिक वास प्रदार्थ	अपरिष्क्रम और कुम्हलए हुए कैपल्सून	खाली और विकृत कैपस्यूल	द्रायमान प्रति तीटर ग्राम में	अर्द्धता	शुष्क आधार पा कुल अस्म	थुष्क आधार पर तन्तु भटा में अधुलनशील भस्म	युष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्र प्रतिषत (की./ड्य्सू.)	कीट हारा <b>व</b> तिग्रस्त पदार्थ
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अप <del>िनंतम</del> )	(न्यूनतम)	(अधिकतस्र)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम्म)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(5)	(61)	(11)
विरोष	0.6	- 0.10	1.0	1.0	350	11.0	6.0	1.0	1.5	0.10
मानक	0.8	0.20	2.0	2.0	300	12.0	8.0	2.0	. 1.0	0.50
			•		साचारण	अपेकाएं	•			.1

- (1) यह अमोमम सुबुनाटम रोक्सब का सुखाया गया लगभग पका से लेकर पूरा पका स्वस्थ फल (कैपस्यूल) होगा.
- (2) यह अंडाकार होंगे और देखने में शिरेदार और न्यूनाधिक त्रिकोण आकृति के होंगे:
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा;
- (4) यह बाह्य गंध, फंफूदी वा विकृत-गंध से मुक्त होगी;
- (5) यह दृश्यमान गर्द या धूल से मुक्त होगी;
- (6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होंगी;
- (7) यह फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत वं ीं, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगी;
- (8) एफलाटॉक्सिन, भारी घातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषात घातु, संदूषण सूक्ष्म भार वा अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमैंटेरियस अभ्योग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केलाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और धरेलू व्यापार के लिए खाच सुरक्षा और मानक (संदूषण, आदिष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

### स्पष्टीकरणः

(क) "खाती और विकृत कैपस्यूल"

(ख) "अपरिपक्व और कुम्ह्लाए हुए कैयस्यूल"

.(ग) "अकार्यनिक बाह्य पदार्थ"

(घ) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

(ङ) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

ऐसे कैपस्यूल अभिप्रेत हैं जिनमें बीज नहीं हो या बीजों की अल्प मात्रा हो;

ऐसे कैंपस्यूल अभिप्रेत हैं जो पूर्ण रूप से विकसित नहीं हुए हैं.

में पत्यर, धूल, मिट्टी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.

में ढपनी, डंठल और पादप मूल के अन्य कार्यनिक पदार्थ सम्मिलित हैं:

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से वा आंशिक रूप से छेद किया

गया वा क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण छिलकों से पृथक करके अभिग्रास बीजों को संदलित करने के तत्काल बाद किया जाएगा ।

# अनुसूची-14 (नियम ४ देखिए) बड़ी इलायची बीज का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान		क्यातिटी											
			विशेष	। अभिलक्षण ( प्र	तिशत भार/भार द्व	ारा)							
	कार्यनिक बाह्य पदार्थ (अधिकतम)	हल्के बीज भूरे/तात बीज (अधिकतम)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ (अधिकतम)	आर्द्रता (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर तनु Hol में अघुलनशील अस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल भात्रा प्रतिशत (वी./डब्स्.) (न्यूनतम)	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ . (अधिकतम)					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)					
विशेष	0.5	2.5	0.10	11.0	7.0	1,5	1.5	0.3					
मानक	1.5	3.0	0.50	12.0	8.0	2.0	1.0	0.5					
	<u> </u>			साधारण	अपेक्षाएं								

- (1) बड़ी इलायची के बीज अमोमम सुबुलाटम रोक्सब के सुखाए गए स्वस्थ कैपस्यूलों का छिलका निकाल कर अभिपास किए जाएंगे;
- (2) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा;
- (3) यह बाह्य गंध, विकृत गंध और फंफ्दी से मुक्त होंगे;
- (4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से मुक्त होंगे;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होंगे :
- (6) यह फफ्दी कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगे:
- (7) एफलाटोक्सिन भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा भामलो में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

### स्पष्टीकरण:

- (क) हल्के बीज
- में भूरे या लाल रंग के. टूटे हुए. अपरिपक्य तथा सिकुई हुए बीज सम्मिलित हैं.
- (ख) कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- में दपनी, डंठल, कैपस्चूल का छिलका या पादप मूल का अन्य कार्बनिक पदार्थ सम्मिलित हैं.
- (ग) कीट क्षातिगस्त पदार्थः
- नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पादं ।

टिप्पण: वाष्पशीस तेल का अवधारण पौसने के तुरंत बाद किया जाएगा ।

# अनुसूची-15 (नियम ४ देखिए) बडी इसायजी बीज चूर्ण/टुक्डॉ का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यांतिटी

श्रेणी अभिधान			1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -	क्यातिटी			
		विशेष	व अभिलक्षण ( प्रतिशत	भार/भार द्वारा)			
	आर्द्रला	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल (वी./डब्लू.)	
	(अधिकतंम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम्)	
(1)	(2)	_ (3)	. (4)	(5)	(6)	(7)	
विशेष	10.0	7.0	1.5	12.0	4.0	1.5	
<b>मान</b> क	11.0	08.0	2.0	15.0	2.0	1.0	
			साधारण अपे	क्षाएं			

- (1) यह अमोमम सुबुलाटम रोक्सब के कैपस्यूलों से पृथक किए गए बीजों को अन्य कोई पदार्थ मिलाए बिला स्वास्थवर्धक स्थिति में पीस कर अमिप्राप्त किया जाएगा:
- (2) इसमें लाक्षणिक स्वाद और गंध होगी ;
- (3) यह बाह्य गंध, विकृत गंध और फंफूदी से मुक्त होंगे;
- (4) यह इतनी बारीक पीसी जाएगी जिससे कि इसे 1000 माइकोन की छलनी से पूरी तरह से छाना आ सके;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगी ;
- (6) यह गांठ. कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगी;
- (7) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु. संदूषण सूहम भार या अन्य खाव सुरक्षा मामलों में कोड़ेक्प एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथावितिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और धरेतू व्यापार के लिए काच सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाव सुरक्षा और मानक (खाव उत्पाद मानक एवं खाव मिन्नण) ऐतिरुम 2011 के अनुसार अनुपातन होगा ।

अनुसूची-16 (नियम ४ देखिए) धनिया (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यांतिटी

त्रेणी अभिधान		क्यालिटी विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)										
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्वनिक बाह्य पदार्थ	विभक्त फल	क्षतिग्रस्त. विवर्णित और कुम्हलाए फल	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तनु Hel में अधुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्लू.)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ			
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)			
विशेष	0.25	0.10	4.0	1.0	8.0	6.0	1.0	0.2	0.10			
मानक	0.75	0.20	10.0	2.0	9.0	7.0	1.5	0.1	0.50			

### साधारण अपेक्षार

(11)

- धिनिया (साबूत) कोरिएंड्रम सेटीवम एल. परिवार के अम्बलिफेरा के सूखाए गए परिपक्व, स्वस्थ फल (बीज) से अभिपास होगा.
- (2) इसका लाक्षणिक स्वाद और स्वास होगा;
- (3) यह विकृत गंध और फंफूदी से मुक्त होगा;
- (4) यह फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (5) यह दृश्यमान गर्द या धूल, बाह्य रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा ;
- (६) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विधाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथायिनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केलाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और परेल् व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आयिष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

#### स्पष्टीकरणः -

(क) "क्षतिग्रस्त, विवर्णित, कुम्हलाए हुए फल"

(ख) "अकार्वनिक बाह्य पदार्थ"

(ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

"विभक्त फल"

"कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

में सायुत या विभक्त फल सम्मिलित हैं जो क्षतियस्त, विवर्णित या कुम्हलाए हुए हैं:

में पत्थर, मिट्टी और रेत के अंश सम्मिलित हैं;

में धनिया बीज के अतिरिक्त सभी कार्बनिक सामग्री अभिप्रेत है और इसमें वनस्पति

मूल के सभी पदार्थ सम्मिलित हैं:

में ऐसे फल सम्मिलित हैं जो अनुदैर्ध्य रुप से दो भागों में विभक्त है;

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: (1) वाष्पशील तेल. पीसने के तुरंत बाद अवधारित किया जाएगा !

अनुसूची-17

(नियम 4 देखिए)

धनिया चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान				क्यातिटी		
-		विशेष	ष अभिलक्षण ( प्रतिशत	भार/भार द्वारा)		
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hol में अघुलनशील भस्म	शुब्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्लू.)
	(अधिकतंस)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्य्नतम)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
विशेष	8.0	6.5	1.0	25.0	15.0	0.15
मानक	9.0	7.0	1.5	28,0	12.0	0.09
<del> </del>	<del> </del>		साधारण अपे	<b>क्षाए</b>		

- धनिया पाउडर अन्बतिफेरा परिवार के कोरिएंड्रम सेटीयम एल. के साफ, ठोस, सूखाए गए और परिपक्य फलों को पीस कर अभिप्राप्त किया
- (2) यह इतना वारीक पीसा जाएगा जिससे कि उपज का 98%, 500 माइक्रोन की छतनी से छाना जा सके । यदि उत्पाद का 98%, 1000 माइक्रोत की छलनी से छन जाए तो उस पर "मोटा पिसा" का लेबल लगाया जाएगा:
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक सुवास और स्वाद होगा;
- (4) यह विकृत गंध और फंफ्दी से मुक्त होगा;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, स्टार्च, विरंजन या परिरक्षक, कोई बाह्य पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा;
- (6) यह गांठ, फंफूदी, कीट लगने. जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा,
- एफलाटोक्सिन, भारी धातु कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पत्न विषाक्त धातु, संद्षण सूक्ष्म भार या अन्य खाव सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

### अनुसूची-18 (नियम ४ देखिए)

### गारबल्ड अविरंजित अदरक (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यांतिटी										
7			विशेष	अभिलक्षण ( प्र	तिशत भार/भार ह	ारा)					
	प्रकंद का आकार (मिमी. में लम्बाई)	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्यनिक बाह्य पदार्थ	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर कैलशियम (कैलशियम आक्साइड जैसा)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./इब्लू.)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ			
	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	: (अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम) .			
(1)	(2)	(3)	(4)	. (5)	(6)	(7)	(8)	(9)			
विशेष	20.0	0.20	0.10	11.0	7.0	1.0	1.7	0.20			
मानक	15.0	0.75	0.20	12.0	8.0	1.1	1.5	0.50			
				साधारण	अपेकाएं		<del></del>				

- (10)
- (1) यह जिजीबेरासिया परिवार के जिजीबर आफिसिनेल रोजको के शुष्कित, स्यस्थ प्रकंद टुकई होणे जिनका आकार टेढ़ा-मेढ़ा और रंग पीलापन लिए हुए भूरा होगा:
- (2) इसमें रेशे की मात्रा किस्म के अनुरूप होगी । छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा:
- (3) यह लाकणिक स्वाद और सुवास वाला होगा;
- (4) यह विकृत गंध, फंफ्दी और कहवे स्वाद से मुक्त होगा;
- (6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा ;
- (e) यह गर्द या धूल, फंफ़्ट्दी, कीट सगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (7) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटिरयस आयोग द्वारा यथायिनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाप सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाप मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

#### स्पद्योक्सणः

- (ক) "अकार्यनिक बाह्य पदार्थ"
- में पूल, पत्थर, मिट्टी और अन्य अकार्बनिक विजातीय बाह्य पदार्थ सन्मिलित हैं:
- (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- मैं फोखले या युक्त शेष अदरक और पादप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं,
- (ग) "कीट क्षतिसस्त पदार्थ"
- नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रुप से या आंशिक रुप से छेद किया
   गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पणः इन पर इनके उद्गम के स्थान के आधार पर "गारबल्ड अविरंजित कालीकट (एन.जी.के.)" या "गारबल्ड अविरंजित कोचीन (एन.जी.सी.)" चिक्कांकित किया जा सकेगा ।

# अनुसूची-19

(नियम 4 देखिए)

अनगारबल्ड अयिरंजित अदरक (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वातिटी

श्रेणी अभिधान	क् <b>या</b> निटी										
			विशेष	अभिलक्षण (	प्रतिशत भार/भा	र द्वारा)		·			
	प्रकंद का आकार (मिमी. में सम्बाई)	कार्यनिक बाह्य पदार्थ	अकार्यनिक बाह्य पदार्थ	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ	बहुत हल्के टुकड्रे	अर्द्धता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर कैलशियम (कैलशियम आक्साइड जैसा)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्लू.)		
	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)		
विशेष	20.0	0.25	0.10	0.5	4.0	11.0	7.0	1.0	1.7		
मानक	15.0	0.75	0.20	1.0	6.0	12.0	8.0	1.1	1.5		
		·		साधार	ग अपेक्षाएं						

- (1) यह जिजीबेरासिया परिवार के जिजीबर आफिसिनेल रोजको के शुष्कित, स्यस्थ प्रकंद टुकई होंगे जिनका आकार टेढ़ा-मेढ़ा और रंग पीलापन लिए हुए भूरा होगा:
- (2) इसमें रेशे की मात्रा किस्न के अनुरुप होगी । छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा:
- (3) यह लाक्षणिक स्थाद और सुवास वाला होगा:
- (4) यह विकृत गंध, फंफूदी और कड़ये स्याद से मुक्त होगा:
- (5) यह मिलाए गए रंजक पंदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पंदार्थ से मुक्त होगा ;
- (6) यह गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (7) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अयशेष, पाकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा भामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

#### स्पष्टीकरणः -

- (क) "अकार्धनिक बाह्य पदार्थ"
- (ख) "कार्बनिक बाघ पदार्थ"
- (ग) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"
- में धूल, पत्थर, मिट्टी और अन्य अकार्बनिक पदार्थ सम्मिलित हैं:
- में खोखले या युक्त शेष अदरक और पादप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सिम्मिलित हैं:
- नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया
- गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

- (1) प्रकंद के 15 मिमी से छोटे दुकड़ों को "अनगारयल्ड अधिरंजित अदरक (दुकड़ें)" से चिहाकित करके श्रेणीकृत किया जा सकेगा ।
- (2) इन पर इनके उद्रम के स्थान के आधार पर "अनगारबल्ड अविरंजित कालीकट (एन यू जी के )" या "अनगारबल्ड अविरंजित कोचीन (एन.यू.जी.सी.)" चिह्नाकित किया जा संकेगा ।

### अनुसूची-20 (नियम ४ देखिए)

# गारबल्ड विरंजित अदरक (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यातिटी										
			विशेष अभि	नक्षण ( प्रतिशत	भार/भार द्वारा)						
_	प्रकंद का आकार (मिमी. में लम्बाई)	कार्बनिक बाह्य पदार्य	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर कैतशियम (कैतशियम आक्साइंड जैसा)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्लू.)				
	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	् (अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)				
विशेष	20.0	0.5	0.1	11.0	11.0	1.0	1.7				
मानक	15.0	0.8	0.2	12.0	12.0	2.5	1.5				
				साधारण अपेक्षा	ψ						

- (1) यह जिजीबेरासिया परिवार के जिजीबर आफिसिनेल रोजकों के शुष्कित स्वस्थ प्रकट दुवन्डों में टेंद्रे मेंद्रे आकार में और पीले भूरे रंग का होगा:
- (2) इसमें रेशे की मात्रा किस्म के अनुरुप होगी । छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा
- (3) यह चूने से विरंजित किया जाएगा,
- (4) यह लाक्षणिक स्वाद व सुवास वाला होगा;
- (5) यह विकृत गंध, फंफूदी और कड़वे स्वाद से मुक्त होगा :
- (6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा :
- (7) यह गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगा:
- (8) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु . कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष. प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु सद्षण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा भामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और धरेलू ट्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम. 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम. 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

#### स्पष्टीकरण:

(क) "अकार्वनिक बाह्य पदार्थ"

- में धूल, पत्थर, मिट्टी या अन्य अकार्वनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं:

(ख) "कार्वनिक बाह्य पदार्थ"

- में खोखले या युक्त शेष अदरक और पादप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.

- (1) प्रकंद के 15 मिमी. से छोटे टुकड़ों को "गारबल्ड विरंजित अदरक (टुकड़ें)" से चिहांकित करके श्रेणीकृत किया जा सकेगा ।
- (2) इन पर इनके उद्गम के स्थान के आधार पर "गारबल्ड विरंजित कालीकट (बी.जी.के.)" या "गारबल्ड विरंजित कोचीन (बी.जी.सी.)" चिद्धांकित किया जा सकेगा ।

# अनुसूची-21

भारत का राजपत्र : असाधारण

### (नियम ४ देखिए)

अनगारब्लड विरंजित अदरक (साब्त) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान											
,	,		विशेष	। अभिलक्षण ( प्र	तिशत भार/भार द	ारा)					
	प्रकंद का आकार (भिमी. में लम्बाई)	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ	बहुत हल्के टुकरें	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर कैलशियम (कैलशियम आक्साइड जैसा)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्लू.)			
	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(ह्यूनतम)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)			
विशेष	20.0	0.60	0.15	4.0	11.0	10.0	1,0	1.7			
मानक	15.0	0.80	0.20	6.0	12.0	12.0	2.5	1.5			
	1			साधारण	अपेक्षाएं		·				

(10)

- (i) यह जिजीबेरासिया परिवार के जिजीबर आफिसिनेल रोजको के शुष्कित स्वस्थ प्रकंद टुकड़ों में, टेढ़े-मेढ़े आकार में और पीले भूरे रंग का होगा:
- (2) इसमें रेशे की मात्रा किस्म के अनुरुप होगी । छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा:
- (3) यह चूने से विरंजित किया जाएगा;
- (4) यह लाक्षणिक स्वाद व सुवास वाला होगा;
- (5) यह विकृत गंध, फंफ़्दी और कड़वे स्वाद से मुक्त होगा;
- (6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा:
- (7) यह गर्द चा धूल फंफूदी कीट लगने जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक सद्षण से मुक होगा;
- (8) एफलाटोक्सिन भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामन्। में काहेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाच सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम. 2011 और खाच सुरक्षा और मानक (खाच उत्पाद मीनक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

### स्पष्टीकरण:

- (क) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- में धूल, पत्थर, मिट्टी या अन्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.
- (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- में खोखले या युक्त शेष अदरक और पादप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं,

- (1) प्रकंद के 15 मिमी. से छोटे दुकड़ों को "अनगारबल्ड विरंजित अदरक (दुकड़ें)" से चिह्नांकित करके श्रेणीकृत किया जा सकेगा ।
- (2) इन पर इनके उद्गम के स्थान के आधार पर "अनगारबल्ड विरजित कालीकट (बी.यू.जी.के.)" या "अनगारबल्ड विरंजित कोचीन (बी.यू.जी.सी.)" चिह्नांकित किया जा सकेगा ।

# अनुसूची-22 (नियम ४ देखिए)

अदरक चूर्ण (अविरंजित) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

प्रेणी अभिधान	क्वातिटी ————————————————————————————————————											
1101	<u> </u>	विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)										
	आंद्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अधुननशील भस्म	शुष्क आधार पर जल में घुलनशील भरम	शुष्क आधार पर कैलशियम (कैलशियम आक्साइड जैसा)	शुष्क आधार पर एल्कोहल (90% वी./डब्लू.) में घुलनशील निष्कर्षण मात्रा	शुष्क आधार पर ठंडे जल में घुलनशील निष्कर्षण मात्रा	शुष्क आधार पर वाष्प्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्स्,)				
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(ल्यूनतम)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)				
 विशेष	11.0	7.0	0.75	1.9	0.75	5.5	12.0	1.7				
ध्यराष मानक	12.0	8.0	1.0	1.7	1,1	5.1	11.4	1.5				
			<u> </u>	साधारण	। अपेक्षाएं							

(10)

- (2) यह इतना बारीक पौसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छन जाए:
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा;
- (4) यह विकृत गंध, फंफूदी और कड़वे स्वाद से मुक होगा ;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा ;
- (6) यह गाठ फफ्टी, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक होगा;
- (7) एफलाटानिरान भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूहम भार या अन्य खाव सुरक्षा मामलो में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू ट्यापार के लिए खाव सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाव सुरक्षा और मानक (खाव उत्पाद मानक और खाव मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

<sup>(</sup>I) यह जिंजीबेरासिया परिवार के जिंजीबर आफिसिनेल रोजको के अदरक (साबुत) या दुकड़ों को स्वास्थवर्धक स्थिति में पीस कर प्राप्त किया गया उत्पाद होगा:

# अनुसूची-23 (नियम ४ देखिए) अदरक चूर्ण (विरंजित) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

शुष्क आधार पर कुल भस्म	विशेष शुष्क आधार पर तनु Hcl में अधुलनशील	अभिलक्षण ( प्र शुष्क आधार पर जल में धुलनशील भस्म	तिशत भार/भार शुष्क आधार , पर कैलशियम (कैलशियम	हारा) शुष्क आधार पर एल्कोहल (90% वी./डब्लू.) में	शुष्क आधार पर ठंडे जल में घुलनशील	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत
पर कुल	पर तनु Hcl में अद्युलनशील	पर जल में धुलनशील	, पर कैलशियम	एल्कोहल (90% वी./डब्लू.)	पर ठंडे जल में	वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत
	भस्म		आक्साइड जैसा)	धुलनशील निष्कर्षण मात्रा	वुलनशाल सिष्कर्षण मात्रा	(वी./डब्ल्.)
) (अधिकतम)	(अधिकंतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम्)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)
(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
11.0	0.75	1.9	2.0	5.5	12.4	1.7
12.0	1.0	1.7	2.5	5.1	11.4	1.5
-T	(3)	(3) (4) 11.0 0.75	(अधिकतम) (न्यूनतम) (3) (4) (5) 11.0 0.75 1.9 12.0 1.0 1.7	(अधिकतम) (अधिकतम) (न्यूनतम) (अधिकतम) (3) (4) (5) (6) 11.0 0.75 1.9 2.0	(अधिकतम) (अधिकतम) (न्यूनतम) (अधिकतम) (न्यूनतम) (न्यूनतम) (त्राधिकतम) (न्यूनतम) (त्राधिकतम) (न्यूनतम) (त्राधिकतम)	(अधिकतम) (अधिकतम) (न्यूनतम) (अधिकतम) (न्यूनतम) (न्यूनतम) (न्यूनतम) (न्यूनतम) (त्र्यूनतम) (त्र्यून्यूम) (त्र्यून्यून्यूम) (त्र्यून्यूम) (त्र्यून्यूम) (त्र्यूम) (त्र

- (1) यह जिजीबेरासिया परिवार के जिजीबर आफिसिनेल रोजकों के अदरक (साबुत) या टुकड़ों को स्वास्थवर्धक स्थिति में पीस कर प्राप्त किया गया उत्पाद होगा:
- (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छन जाए:
- (3) यह लाक्षणिक स्याद और सुवास वाला होगा तथा विकृत गंध या फंफ्दी या कडवेपन से मुक्त होगा;
- (4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा .
- (5) यह फंफूदी जीवित और मृत कीटों, कीट अश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पत्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाच सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू ट्यापार के लिए खांच सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खांच सुरक्षा और मानक (खांच उत्पाद मानक और खांच मिन्नण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

टिप्पणी: चूर्ण किस प्रकार के अदरक से प्राप्त किया गया है यह तदनुसार लेबल पर चिहित किया जाएंगा ।

# अनुसूची-24 (तियम ४ देखिए) जीरा (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

रेणी अभिधान						क्याति <b>टी</b>				
7111444				वियोग	अभित्यसण ( प्र	तिशत भार/भार व	ारा)			
	<b>कार्य</b> तिक बाह्य पदार्थ	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ	विवर्णित और अपरिपष्ट्य बीज	असंत्य	शुक्क आधार यर कुल इस्स	शुष्क आचार पर तनु Hd मे अपुष्तनशील मरम	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर बाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (थी./इंब्सू.)	जीरा बीज के अलाया साथ बीज	कीट द्वारा <b>कतिन्यस्त</b> पदार्थ
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतन)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(त्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकेतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
विशेष	1,0	0.5	3.0	9.0	8.0	1.0	16.0	2.5	কুত নর্হী	0.20
मानक	2.0	- 1.0	4.0	10.0	9.5	2.5	15.0	1.5	कुछ नहीं	0.50
-Hald	2.0	. 1.0	1		<u> </u>	अपेक्षाएं				

(12)

- (1) यह एपीयेसी परिवार के कमीनम सिमीनम एल. के सुखाए गए परिपक्व स्वस्थ बीज होंगे:
- (2) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंघ तथा फंफ्टी से मुक्त होंगे;
- (3) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होंगे;
- (4) यह गर्द या धूल, फंफूदी. कीट लगने, जीवित और मृत कीटाँ, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगे;
- (5) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाध सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथायिनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केलाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाध सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाद उत्पाद मानक और खाय सिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

#### स्परीकरण:

- (क) "विवर्णित और अपरिज्यन बीज"
- (ख्र) "अकार्वनिक बाह्य पदार्थ"
- (ग) "कार्वनिक बाह्य पदार्थ"
- (E) "कीट से क्षतिग्रस्त पदार्थ"
- में दूटे, विवर्णित, कुम्हलाए और अपरिपक्व बीज सम्मलित हैं:
- पत्थर, मिट्टी के कण, रेत इत्यादि सम्मिलित हैं:
- मैं जीरा बीज के अलावा सभी बीज और एनीमल मूल के अन्य सभी पदार्थ सम्मिलित हैं:
- नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया
- गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तत्काल बाद किया जाएगा ।

### अनुसूची-25 (नियम 4 देखिए)

### जीरा चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान			क्यालिटी		
		विशेष अ	भिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्व	रा)	
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तनु Hel में अघुलनशील अस्म	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./इंब्ल्.)
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	. (4)	(5)	(6)
विशेष	9.0	8.0	1.0	16.0	1.5
भानक	10.0	9.5	1.5	15.0	1.3
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u> </u>	साधारण अपेक्षाएं		

- (1) जीरा चूर्ण एपीयेसी परिवार के कमीनम सिमीनम एल. के सुखाए गए, ठोस और पके हुए बीज को पीसकर अभिप्राप्त किया जाएगा;
- (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके:
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवासहोगा तथा विकृत गंध और फंफ्दी से मुक्त होगा;
- (4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक, बाह्य पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा;
- (5) यह गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (6) एफलाटोंक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषात धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू ध्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

# अनुसूची-26 (नियम 4 देखिए)

#### काला जीरा (कलौंजी) साबुत का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

					क्यातिही			····	·
			चिशे	ष अभिलक्षण ( ध	मिशन भार <i>ा</i> भार ह	(स)			-
फार्यमिक जात पदार्थ	अकार्यनिक ग्रह्म पदार्थ	विवर्णित और अपरिपक्व बीज	भाद्रेता	शुष्यत्र आर्था पर कुख अस्म	शु	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्प्पशील तेल मात्र प्रतिशत (वी./इच्सू.)	काला जीरा के असावा खांच बीज	कीट द्वारा क्षेत्रियस्त पदार्थ
(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम्)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(स्यूनतम)	(न्यूनतम्)	(अधिकतम)	(अधिकतम)
(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(a)	(寸)	(10)	(11)
0.25	0.10	3.0	9.0	6.0	1.0	13.0	1,5	1.0	0.20
1.0	0.25	5.0	10.0	8.0	1.5	12.0	1.0	2.0	0.50
-	पदार्थ (अधिकतम) (2)	पदार्थ आद्य पदार्थ (अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3) 0.25 0.10	पदार्थ ग्रह्म पदार्थ अपरिपम्च बीज (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3) (4) 0.25 0.10 3.0	भावेतिक वाच अकार्यतिक विद्यार्थित और आईता पदार्थ बाह्य पदार्थ अविद्यार्थ अविद्यार्थ बीज (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (२) (३) (4) (5)	भावितिक ज्ञाच अक्रावितक विचर्णित और आईता शुद्धा आपा पदार्थ जांच पदार्थ अपरिपक्त बीज (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (३) (3) (4) (5) (6) 0.25 0.10 3.0 9.0 6.0	अधिकतम) (अधिकतम)	अधिकतम) (अधिकतम)	अधिकतम) (अधिकतम)	अधिकतम) (अधिकतम)

(12

- यह निगेला साटिया एल. के सुखाए गए, स्वस्थ और परिपक्व बीज होंगे;
- (2) इसमें मसालों का लक्षिणिक स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंध तथा फंफ्दी से मुक्त होगा ;
- यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से गुक्त होंगे;
- (4) यह गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटो कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त हाँगे,
- (5) एफलाटॉक्सिन. भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेनाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण आविष और अवशेष) विनियम. 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम. 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

#### स्पष्टीकरण:

(क्) "विवर्णित और अपरिपक्व बीज"

(ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"

(ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

(ध) "कीट क्षतिबस्त पदार्थ"

में टूटे, विवर्णित, कुम्हलाए और अपरिपक्व फल सम्मलित हैं.

पत्थर, मिट्टी के कण, रेत इत्यादि सम्मिलित हैं.

में काला जीरा बीज के अलावा संभी बीज और यनस्पति मूल के अन्य संभी पदार्थ सम्मिलित हैं:

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रुप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तत्काल बाद क्रिया जाएगा ।

अनुसूची -27 (नियम 4 देखिए) काला जीरा (कलौंजी) पूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान			क्यातिटी		
		विशेष अ	भिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार दा	स)	
	आद्रैता	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तनु ।।ट। मै अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	थुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्लू.)
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	( <b>न्यू</b> नतम)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	. (4)	(5)	(6)
 विशेष	8.0	6.0	1.0	14.0	1.2
गतक मातक	9.0	7.0	1.5	12.0	0.9
			साधारण अपेक्षाएं		

- (1) काला जीरा पाउडर निगेला साटिया एल. के सुखाए गए. स्यस्थ और परिपक्य बीजों को पीसकर अभिप्राप्त किया जाएगा.
- (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 800 माइक्रोत की छलनी से छाना जा सके.
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंध तथा फंफूदी से मुक्त होगा :
- यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक, बाह्य पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा;
- (5) यह गांठ. फंफ्दी, कीट लगने. जीवित और मृत कीटो. कीट अंश और कृन्तक सदूषण से मुक्त होगा.
- (6) एफलाटॉक्सिन, मारी धातु , कीटनाशौ या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खारा सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेल् व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

# अनुस्ची-28 (नियम ४ देखिए)

# सौंफ (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान			<del></del>			क्यातिटी			8		
	<u> </u>			विश	ब अभित्रत्त्वण ( प्र	तिशत आस्त्रभार इ	ारा )				
	कार्वनिक द्यार	अक्रावंतिक	श्वतिश	स्त ग्रीज	आर्द्रता	शब्क भारतर	शब्दा आधार	कीट द्वारा	शुष्क	शुष्क	सौंफ के
	<b>पटा</b> र्थ	<b>ग्राम्</b> पदार्थ	दूटे हुए असियस्त <b>योज</b>	अपरिश्च्यः दुम्हलाए विवर्णितः काले बीज		ਵ ਹੁਣਾਇਕ ਤੇਲ ਸ਼ਾਹ ਪ੍ਰਤਿਸ਼ਜ (ਬੀ./ਤੁਕਕ੍ਰ.)	पर अपरिष्कृत रेशे	क्षतिग्रस्त घदार्य	आधार पर कुल भस्म	आधार पर तनु Hci में अधुजनशील अस्म	अलाग खाच बीज
	(अधिकतभ)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम्)	(अधिकतम)	(ह्यूनतम्)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	· (8)	(6)	(10)	(11)	1021
विशेष	1.0	0.10	1.0	1.0	10.0	1.75	1;.0	0.20	8.0	1.0	₹T 79
सानक	1.5	0.40	2.0	3.0	12.0	1.0	15.Q	0.50	10.0	2.0	কড । এ
					साधारण	अप्रेक्षाएं					
					(1	3)			,		

- (1) सौंफ बीज अम्बेलीफरा परिवार के फोनिकुलम वलगेयर पी. मिलर.वर.बुलेर. के स्वस्थ सुखाए गए फल होंगे.
- (2) इसमें सौफ का लाक्षणिक सुवास, सुरुचिकर गंध होगी।
- (3) यह विकृत गंध, फंफूदी और अन्य बाह्य गंध से मुक्त होगी ;
- (4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगी:
- (5) यह गर्द और धूल, फंफूदी, कीट लगने जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगा.
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, सद्षण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और धरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (सद्षण, आविष और अवशेष) विनियम 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

### स्पष्टीकरणः

- (1) "क्षतिग्रस्त बीज: अर्थात :
  - (क) "टूटे क्षतिग्रस्त बीज"
  - (छ) "अपरिपक्व, कुम्हलाए, विवर्णित और काले बीज"
- (2) "अकार्वनिक बाह्य पदार्थ"
- (3) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (4) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

- बीज जो टूटे या क्षतिग्रस्त हो:
- बीज जो पूरी तरह से विकसित नहीं हुए हैं या जो विवर्णित या काले हैं:

में गर्द, पत्थर, मिट्टी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं:

में भूसा या भूसी, डठल तमा, अन्य पौधी के बीज और अन्य कोई

कार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मितित हैं:

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पणः वाष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तत्काल बाद किया जाएगा ।

# अनुसूची-29 (नियम ४ देखिए) सौफ चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

<b>बेणी</b> अभिधान		क्यातिटी								
	l	विशेष अ	भिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार	द्वारा)						
	आर्द्रता	शुष्क आचार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्लू.)	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे					
	(अचिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)					
विशेष	10.0	8.0	1.5	1.2	11.0					
मानक	12.0	9.0	2.0	1.0	15.0					
	<u> </u>		साधारण अपेकाएं	<u> </u>						

- (1) सींफ चूर्ण अम्बेलीफेरा परिवार के फोलिकुलम वलगेयर पी. मिलर. के सुख़ाए गए पके बीजों को पीस कर अभिप्राप्त किया जाएगा.
- (2) यह इतना बारीक पौसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 800 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके:
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा;
- (4) यह विकृतगंधिता, फंफूदी और दुर्गंध से मुक्त होगा;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, बाह्म पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा;
- (6) यह फंफ्दी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा:
- (7) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विषाक धातु. संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाघ सुरक्षा मामलों में कोडेफ्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिन्नण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपातन होगा।

अनुसूची-30 (नियम 4 देखिए) मेथी (सामुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वातिटी

श्रेणी अभिधान					क्वातिटी				
			विशेष	अभिलक्षण (	प्रतिशत भार/भ	ार द्वारा)			<u></u>
	कार्यनिक बाह्य पदार्थ	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ	क्षतिग्रस्त और कीट खाए बीज	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर ठंडे जल में धुलनशील निष्कर्षण	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे	मेथी के अलावा अन्य खाद्य बीज	आर्द्रेला
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	मात्रा (न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
विशेष	0.5	0.2	0.5	4.0	0.5	35.0	15.0	1.0	9.0
मानक	1.5	0.4	1.0	5.0	1.5	30.0	18.0	2.0	10.0

### साधारण अपेक्षाएं

(11)

- मेथी (साबुत) फेबेसिया परिवार के ट्रिगुनेला फोनम ग्रेकुम एल. के सुखाए गए पके बीज होंगे;
- (2) इसमें लाक्षणिक सुवास होगा और यह विकृतगंधिता, अन्य दुर्गन्थ और फंफूदी से मुक्त होंगे;
- (3) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा;
- (4) यह गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (5) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु. संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामली में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

#### स्पष्टीकरण:

(क) "क्षतिग्रस्त और कीट खाए बीज"

में ऐसे बीज सम्मतित हैं जो क्षतिग्रस्त हैं या घुन या अन्य कीटों द्वारा छिदित (खाए हुए) या

नुकसान पहंचाए हुए हैं.

(ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"

धूल, पत्थर, मिट्टी के कण और अन्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं:

(ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

भूसा या भूसी, तना, डंठल, मेथी के सिवाय अन्य बीज और अन्य कार्बनिक बाह्य पदार्थ सिन्मिलित

अनुसूची-31 (नियम ४ देखिए)

मेथी चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान						
	-	विशेष अ	मिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार	द्वारा)		
_	अगर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl मैं अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर ठंडे जल में घुलनशील निष्कर्षण मात्रा	
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	
विशेष	. 9.0	4.0	1.0	15.0	35.0	
मानक	10.0	5.0	1.5	18.0	30.0	
	·		साधारण अपेक्षाएं			
			(7)			

- (।) मेथी वूर्ण फवेसिया परिवार के ट्रिग्नेला फीलम ग्रेकुम एल. के सुखाए गए पके बीजों को पीस कर अभिपास किया जाएगा:
- (2) यह इतना वारिक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके:
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक सुवास होगा और यह दुर्गंध, विकृतगंधिता तथा फंफ्दी से मुक्त होगा;
- (4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा;
- (5) यह गांठ फंफूदी कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक सद्षण से मुक्त होगा;
- (6) एफलाटोक्सिन, भारी धातु कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एतीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथायिनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू ट्यापार के लिए खांच सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) यिनियम, 2011 और खांच सुरक्षा और मानक (खांच उत्पाद मानक और खांच मिश्रण) यिनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

# अनुसूची-32 (नियम 4 देखिए) अजमोदा बीज का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

ोणी अभिधान	क्यातिटी									
	<u> </u>	विशेष	व अभिलक्षण ( प्रतिश	त भार/भार द्वारा)						
	कार्बनिक <b>बाह्य</b> पदार्थ	अकार्वनिक बाह्य पदार्थ	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hel में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल (वी./डब्लू.)				
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)				
	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)				
(1)	(2)	0.1	9.0	10.0	2.0	2.0				
वेशेष मानक	1.0	0.1	10.0	12.0	3.0	1.5				
			साधारण अ	<b>ोक्षा</b> एं						

- अजमोदा बीज एपीयेसी परिवार के एपियम ग्रेवोलेन्स एल. के सुखाए गए, पके और परिपक्व फल (बीज) हॉर्ग, (1)
- (2) यह समान रंग तथा मसालों के लाक्षणिक सुवास वाले होंगे.
- (3) यह दृश्यमान गर्द या धूल, फंफ्दी, कीट लगने, जीवित या मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगे;
- (4) यह मिलाए गए रंज़क पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा;
- (5) यह लाक्षणिक सुवास वाले होंगे और विकृतगंधिता, फंफूदी और दुर्गंध से मुक्त होंगे.
- (6) एफलाटॉक्सिन आरी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

#### स्पष्टीकरण:

- (क) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

धूल, पत्थर, भिट्टी के कण और अन्य अकार्बतिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं: भूसा या भूसी, तना, डंठल, अन्य पौर्घों के बीज और अन्य कार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित 1 3

> [फा. सं. 18011/2/2012-एम. 11] ॅराजेन्द्र कुमार तिवारी, संयुक्त सचिव (विपणन)

### MINISTRY OF AGRICULTURE

# (Department of Agriculture and Co-operation) NOTIFICATION

New Delhi, the 29th March, 2012

G.S.R. 262(E).— the following draft of the Spices Grading and Marking Rules, 2012, which the Central Government proposes to make in exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) and in supersession of Spices Grading and Marking Rules, 2005, except as respects things done or omitted to be done before such supersession is hereby published, as required by the said section for information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules shall be taken into consideration after the expiry of a period of forty-five days from the date on which the copies of the Gazette of India containing this notification are made available to the public;

- 2. Any person desirous of making any suggestion in respect of the said draft rules, may forward the same, within the period specified above, to the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India, Directorate of Marketing and Inspection, Head Office, CGO Complex, NH IV, Faridabad (Haryana) 121001, who shall forward the same to the Central Government for consideration.
- 3. All objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be taken into consideration by the Central Government.

### **DRAFT RULES**

- 1. Short title, application and commencement.- (1) These rules may be called Spices Grading and Marking Rules, 2012.
- (2) They shall apply to the following spices (whole and powder) namely:-
  - (a) Turmeric
  - (b) Chilies
  - (c) Black Pepper
  - (d) Cardamom
  - (e) Large Cardamom
  - (f) Coriander
  - (g) Ginger
  - (h) Cumin
  - (i) Cumin Black (Kalonji)
  - (i) Fennel
  - (k) Fenugreek
  - (I) Celery seed
- (3) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
- 2. Definitions. In these rules, unless the context otherwise requires,-
- (a) "Agricultural Marketing Adviser" means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India;
- (b) "authorised packer" means a person or a body of persons who has or have been granted a certificate of authorisation to grade and mark spices in accordance with the grade standards and procedure prescribed under these rules;
- (c) "Certificate of Authorisation" means a certificate issued under the provisions of the General Grading and Marking Rules, 1988 authorising a person or a body of persons to grade and mark spices (whole and powder) with the grade designation mark;
- (d) "General Grading and Marking Rules" means the General Grading and Marking Rules, 1988 made under section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937);
- (e) "grade designation mark" means the "Agmark Insignia" referred to in rule 3.
- (f) "Schedule" means a Schedule appended to these rules.
- 3. Grade designation mark .- The grade designation mark shall consist of "AGMARK Insignia" consisting of a design incorporating the certificate of authorisation number, the word "AGMARK", name of commodity and grade designation resembling the design as set out in Schedule I.
- 4. Grade designations. The Grade designations to indicate the quality of spices shall be as set out in column 1 of Criteria for Grade designation of Schedule II to XXXII.
- 5. Quality. For the purpose of these rules, the quality of spices shall be as given in Schedule II to XXXII.

- 6. Method of packing.- (1)Spices (whole and powder) shall be packed in new clean and dried jute bags, paper bags, cloth bags with inner lining of food grade material or poly woven bags, poly pouches, High Density Poly Ethylene (HDPE) bags or any other packing material as approved by the Agricultural Marketing Adviser.
  - (2) The packing material shall be free from insect or fungal infestation and shall not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.
  - (3) Spices (whole and powder) shall be packed in pack sizes as per provisions in the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011 or as per the instructions issued by Agricultural Marketing Adviser from time to time.
  - (4) Each package shall contain spices (whose and powder) of the same type and of the same variety, origin and grade designation. The visible part of the content of the package (if present) shall be representative of entire content.
  - (5) Graded material of small pack sizes of the same lot or batch and grade may be packed in a master container with complete details thereon along with grade designation mark.
  - (6) Each package shall be securely closed and sealed so as to disallow spilling.
  - (7) The material used inside the package shall be new, clean and of such a quality as to avoid causing any external or internal damage to the produce.
  - (8) The use of material paper or stamps bearing trade specifications may be permitted provided that printing or labeling is done with non-toxic ink or glue.
- 7. Method of Marking and Labeling.- (1) The grade designation mark shall be securely affixed to or printed on each package in a manner approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf in accordance with rule 11 of the General Grading and Marking Rules.
  - (2) In addition to the grade designation mark, the following particulars shall be clearly and indelibly marked on each package, namely:
    (a) Name and address of the authorised packer;
    - (b) Place of packing or processing;
    - (b) Pate of patients
    - (c) Date of packing;
    - (d) Country of origin (optional);
    - (e) Lot or batch number or code number;
    - (f) Grade:
    - (g) Variety (optional);
    - (h) Type (wherever applicable);
    - (i) Season of harvest (in case of chilies only);
    - (j) Net content;
    - (k) Maximum retail Price(inclusive of all taxes);
    - (I) BEST BEFORE------YEAR;
    - (m) any other particulars as may be specified under the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011, the Food Safety and Standards Act, 2006 or instructions issued by the Agricultural Marketing Adviser or any officer authorised by him.
  - (3) The ink used for marking on packages shall be such as which may not contaminate the product;

- (4) The authorised packer may, after obtaining prior approval of the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf, mark his private trade mark or trade brand on the graded packages provided that the same do not indicate quality other than that indicated by the grade designation mark affixed to the graded packages in accordance with these rules.
- 8. Special conditions of certificate of authorisation. In addition to the conditions specified under the sub-rule(8) of rule 3 of the General Grading and Marking Rules, the following shall be the special conditions of every certificate of authorisation issued for the purpose of these rules, namely:-
  - (1) The authorised packer shall either set up his own laboratory as per the specified norms or have access to an approved State Grading Laboratory or cooperative or association laboratory or a private commercial laboratory manned by a qualified chemist approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by hin in this behalf in accordance with rule 9 of the General Grading and Marking Rules, for testing the quality of spices (whole and powder);
  - (2) The premises shall be maintained in hygienic and sanitary conditions with proper ventilations and well lighted arrangement. The personnel engaged in these operations shall be in good health and free from any infectious, contagious or communicable diseases;
  - (3) The premises shall have adequate storage facilities with clean and proper flooring and free from rodent and insect infestation;
  - (4) The authorised packer and the approved chemist shall observe all instructions regarding testing, grading, packing, marking, sealing and maintenance of records which may be issued by the Agricultural Marketing Adviser or any other officer authorised by him in this behalf from time to time.

Schedule- I (See rule 3) (Design of Agmark Insignia)



Name of Commodity	٠.	
Grade		

# Schedule-II (See rule 4) Grade designations and quality of Turmeric (whole)

Grade			Quality				
Designation							
		Special Cha	racteristics	percent by m	ass/mass)		
	Organic extraneous matter, (Maximum)	Inorganic extraneo us matter, (Maximu m)	Defective rhizomes (Maximum)	Moisture, (Maximum)	Curcuminoide content on dry weight basis, (Minimum)	Insect damaged matter (Maximum	Lead chromate test
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Special	0.30	0.10	3.0	11.0	3.0	0.20	Negative
Standard	0.70	0.30	5.0	12.0	2.0	0.50	Negative
			General Cha	racteristics		*	

- (1) Curcuma longa L. and Curcuma domosticaveleton of family Zingiberaceae. The rhizomes shall be well cured by soaking in boiling water and then drying them to avoid regeneration.
- (2) The rhizomes shall be well dried , well developed and shall have the shape ,colour characteristic of the variety;
- (3) It shall have all characteristic odour and flavor of the spices;
- (4) The cured rhizomes shall be in natural state or polished;
- (5) It shall not be treated with any artificial colour, dyes including lead chromate and shall also be free from added starch, preservatives and harmful substances;
- (6) It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect infestation, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall be free from mustiness and rancidity;
- (8) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations		
(a)	"Defective rhizomes" means	Shriveled fingers and or bulbs, internally
		damaged, hollow or porous rhizomes, rhizomes
		scorched by boiling and other types of damaged
		rhizomes.
(b)	"Inorganic extraneous matter"	Includes stones, particles of soil, dust, mud.
(c)	"Organic extraneous matter"	Includes all vegetable matter other than rhizomes

(d) "Insect damaged matter"

The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect.

Note: When fingers are graded separately, it shall not contain more than -

- (1) 2% and 7% (m/m) of pieces of rhizomes (of length less than 15 mm and fragments) in special grade and standard grade respectively;
- (2) 2% and 5% (m/m) of bulbs in special grade and standard grade respectively;

# Schedule-III (See rule 4) Grade designations and quality of Turmeric Powder

_	Grade ignation			Qu	allty				
			Special Charac	teristics (percent	t by mass/mass)				
		Moisture   Total ash on   Ash insoluble   Curcuminoide   the property of the p		dry basis . In Dil. HCL , coi		dry basis in Dil. HCL, content on dry		Total Starch	Test of Lead chromate
		(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Maximum)			
(	1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)		
Speci	ial	9	7.0	1.0	3.0	60	Negative		
Stand	dard	10	9.0	1.5	2.0	60	Negative		
			Ge	neral Characteris	stics				
		<u> </u>		(8)					
(2) (3) (4)	It sha label It sha It sha	all be ground to ed "Coarse Gro all have all its ch all be free from r	und" when 98% of aracteristic odour, nusty odour or ran	98% of the produ the product passe flavour of the spic cidity;		on sieve;			
(5)		all be free from a tances;	any added colourin	ig matter, preserv	atives, dyes, foreig	n starch and any	other harmfu		
(6)			mould growth, lund rodent contamin		ing insects and de	ead insects, insec	ct fragments		
(7)	natu Code and	rally occurring to ex Alimentarious Standards (Con	exic substances, M s Commission or a taminants, Toxins	icrobial <mark>load o</mark> r otl s per <mark>buyers</mark> requi and Residues) Re	avy Metal, Insecticion her food safety requents for Export gelations, 2011 and Regulations, 2011	uirements as spe purposes and the d the Food Safet	cified by the e Food Safet y and		

#### Schedule - IV (See rule 4)

# Grade designations and quality of Chillies/Capsicums/Paprika

Grade Designat- ion	Quality												
Special Characteristics (percent by mass/mass)													
	Organic extraneo us matter	Inorgani c extrane ous matter	Unripe and marked fruits (Maximu	Broken fruits and fragmen ts	Moistur e	Total ash on dry basis)	Ash insolubl e in Dil. Hcl , on dry basis	Capsaic inoid content	Insect damaged matter (Maximum)				
	(Maximu m)	(Maximu m)	m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	m)					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)				
Special Standard	0.50 0.75	Nil 0.10	1.0 2.0	3.0 5.0	10.0 11.0	6.0 7.0	1.20 1.30	0.30 0.10	0.20 0.50				

#### **General Characteristics**

(11)

- (1) Chilies/Capsicums/Paprika are dried ripe pods (fruits) with or without stalk of plants of genus Capsicum annum L& Capsicum frutescens L of family Solanaceae;
- (2) It shall have a characteristic strong odour of variety;

(3) It shall be free from rancidity and mustiness;

- (4) It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect fragments, insects infestation, rodent contamination, coloring matter, coating of mineral oil and other harmful substances;
- (5) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.
- (6) Chillies may be coated with any edible vegetable oil to a maximum limit of 2 percent by mass under a label declaration for the amount and nature of edible vegetable oil used.

**Explanations:** 

(a) "Broken fruits" means

Fruits/Pods which are broken during handling and of which apart of the pod is missing;

(b) "Fragments" means

(c) "Inorganic extraneous matter"

(d) "Marked fruits" means (e) "Organic extraneous matter"

f) "Unripe fruits" means

(g) Insect damaged matter

small pieces of fruits coming from broken fruits;

includes stones, particles of soil/sand;

black or black stained fruits;

includes stalks, leaves and calyx pieces;

Fruits not yet fully mature, the colour of which is different from that of the batch under consideration.

The produce interpally or partially bared or damage:

The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect.

Note:
(1) Capsicum shall have a length of minimum 25 mm.

(2) For Special grade Capsaicinoid content shall be declared on the label.

(3) Extraneous matter does not include unripe. Marked, or broken fruits of the variety under consideration.

# Schedule -V

(See rule 4)

Grade designations and quality of ground (powdered) or fragmented Chilies/Capsicums/Paprika

Grade Designation			Quality			
	S	pecial Chara	cteristics (per	cent mass/ma	ass)	
9	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. HCL, on dry basis (Maximum)	Crude fiber On dry basis	Non-volatile Ether extract on dry basis (Minimum)	Capsaicinoid content  (Minimum)
	(2)	(3)	(4)	(Maximum) (5)	(6)	(7)
Special Special	10.0	7.0	1.25	28.0	13.0	0 30
Standard	11.0	8.0	1.30	30.0	12.0	0 10
		Ger	neral Characte	ristics		

(1) Fragmented /ground Chilies/Capsicums/Paprika are the products obtained by grinding or fragmenting clean, dried, ripened fruits or pods of Capsicum annum Linnaeus & Capsicum frutescens Linnaeus family Solanaceae without stalk respectively in hygienic condition. It can also be a mixture of Chilies, Capsicums and Paprika;

(2) It shall have characteristic pungent taste;

(3) It shall be without any added coloring matter, preservatives, flavoring matter, mineral oil and other harmful substances;

(4) It shall also be free from rancidity, mustiness and off flavor;

(5) It shall be free from lumps, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments, dirt and rodent contamination;

(6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Note:

(1) For special grade, Capsaicinoid content shall be declared on the label.

(2) In standard grade, chillies powder may contain any edible vegetable oil to a maximum limit of 2 per cent by mass under a label declaration for the amount and nature of vegetable oil used.

Schedule -Vi (See rule 4)

Grade designations and quality of Processed Black Pepper (Whole)

Grade Designat ion	Quanty										
			Spe	cial Chara	<u>cteristic</u>	s(per ce	<u>nt mass/π</u>	iass)			
	Organic	Inorgani	Light	Pinhead	Bulk	Moistur	Total	Non-	Volatile	Piperine	Insect
	extrane	C	berries	s or	Density	e	ash on	volatile	oi <b>l on</b>	content	damaged
	ous	extraneo		broken	gm/lit		dry basis	ether	dry	dry	matter
	matter	us		berries				extract	basis	weight	
		matter						on dry	per cent	basis	
	1							basis	(v/w)		
		i :	(Maximu	-	(Minimu		(Maximum	(Minimu			(Maximum)
	(Maximu	7/-	m)	(Maximum	m)	(Maximu	)	m)	(Minimum)	(Minimum)	
	m)	(Maximum		)		m)		'			
		)									
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
Special	0.50	0.10	3.0	1.0	500	11.0	4.0	7.0	2.2	4.5	0.20
Standard	0.75	0.20	5.0	2.0	490	12.0	5.0	6.0	2.0	4.0	0.50
				Ge	neral Ch	aracteris	tics				

Characteristic

(13)

(1) Black pepper shall be sound, dried, mature berries of *piper nigrum L*, of family *Piperaceae* having an unbroken pericarp, brown to black in colour with wrinkled pericarp and shall be processed under hygienic condition.

(2) It shall have the fresh and pungent taste and flavour Characteristics of spices;

(3) it shall be free from rancidity and mustiness;

(4) It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

(5) It shall be free from added coloring matter and coating of mineral oil and any other harmful substances;

(6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Explanations.-

(a) "Broken berries" means berry that has been sep

berry that has been separated into two or more pieces;

(b) "Inorganic extraneous matter"

includes dust, stones, earth, pebbles or any other inorganic foreign

matter;

(c) "Light berries" means

berry that has reached an apparently normal stage of development but the kernel does not exist. Light berries, pin head or broken are not

the kernel does not exist. Light berries ,pin head or broken are not considered as extraneous matter.

(d) "Organic extraneous matter" means

Includes all vegetable materials other than black pepper berries;

(e) "Pinhead" means

berry of very small size that has not developed;

(f) "Processed black pepper"

Means pepper that has been cleaned.

(g) "Insect damaged matter"

The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect.

Note: (1) Volatile oil content should be determined immediately after grinding.

(2) It may be marked 'Malabar'. It shall have bulk density of 550 gm/litter (Min.)

(3) It may also be marked TGEB (Tellichery Garbled Extra Bold) or TGSEB (Tellichery Garbled Special Extra Bold) depending upon size of the berries. The berries shall be retained on sieve having holes of diameter 4.25 mm and 4.75 mm for TGEB and TGSEB respectively. Both shall have bulk density of 530 gm/liter(Min.) for Special Grade and 500 gm/liter(Min.) for Standard Grade.

#### Schedule - VII (See rule 4)

Grade designations and quality of Non-Processed or Semi-Processed Black Pepper (Whole)

n										
		Sr	ecial Char	acteristics	(per cent	mase/mass	)			
Organic Extraneo us matter	extraneo	Light berries	Pinheads	insect	Bulk	Moisture	Total ash on dry basis	Non- volatile éther extract on dry basis	Volatile oil % (v/w) on dry basis (Min.)	Piperine content on dry basis
(Max )	(Meximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(Min.)	(Maximu m)	(Max.)	(Min.)		(Maximu m)
(2)	(3)		(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(†1)	(12)
0.5 0.75	0.10 0.25	4.0 5.0	3 4	0.7 1.0	500 <b>49</b> 0	12.0 13.0	5.0 6.0	7 0 6.0	2.2 2.0	4.0 4.0
	Extraneo us matter  (Max )	Organic Extraneo us matter  (Meximu m)  (2) (3)  0.5 0.10	Organic Extraneo us matter  (Meximu m)  (Max) m)  (Maximu m)  (2) (3) (4)  0.5 0.10 4.0	Organic Extraneo us matter  (Meximu (Max) m)  (2) (3) (4) (5) (5) (10 organic extraneo us matter)  (Meximu m) (Maximu m) (Maximu m) (10 organic extraneo us matter)  (Meximu m) (Maximu m) (10 organic extraneo us matter)  (Meximu m) (10 organic Light Pinheads & broken berries with berries (10 organic extraneo us matter)  (Maximu m) (10 organic extraneo us matter)  (Maximu m) (10 organic extraneo us matter)	Organic Extraneo us matter  (Meximu m)  (Maximu m)  (1)  (2)  (3)  (4)  (5)  (6)  0.5	Special Characteristics (per cent  Organic Extraneo us matter  (Max)  (Meximu m)  (Maximu m)	Special Characteristics (per cent mase/mass  Organic Extraneo us matter  (Maximu (Maximu m) (Maximu m) (Maximu m) (Min.) (Maximu m)	Special Characteristics (per cent mase/mass)  Organic Extraneo us matter  (Maximu (Maximu m) (Maximu m) (Maximu m) (Maximu m) (Max.)  (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (9) (10.0 mass)	Organic Extraneo us matter  (Maximu m)  (Maximu m)  (2)  (3)  (4)  (5)  (5)  (6)  (7)  (8)  (9)  (10)	Special Characteristics (per cent mase/mass)  Organic Extraneo us matter  (Maximu m)  (Max

(13)

Black pepper shall be dried mature beries of Piper nigrum L of family Piperaceae having an unbroken pericarp brown to black in colour with wrinkled surface;

(2) It shall be un cleaned or partially cleaned;

(3) It shall be fresh and pungent and the taste and flavour shall be characteristic of the spices;

(4) It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect fragments,insects infestation and rodent contamination;

(5) It shall be free from added colouring matter, coating of mineral oil and other harmful substances;

It shall comply with restrictions in regard to-Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances. Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Explanations.-

(a)	"Broken berries" means	berry that has been separated into two or more pieces;
(b)	"Inorganic extraneous matter"	includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter;
(c)	"Light berries" means	berry that has reached an apparently normal stage of development but the kernel does not exist;
(d)	"Non-processed pepper" means	pepper that has not undergone any cleaning;
(e)	"Organic extraneous matter"	includes all vegetable meterials other than black pepper berries;
<b>(f)</b>	"Pinhead" means	berry of very small size that has not developed;
(g) (h)	"Semi-Processed pepper" means Insect damaged matter	pepper that has undergone partial cleaning, The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect.

Note:(1) Non-Processed or Semi-Processed Whole Black Pepper is not meant for direct human consumption.

Volatile oil content should be determined immediately after grinding.

(3) It may be marked 'Malabar'. It shall have bulk density of 550 gm/litre (Min.) It may also be marked TGEB (Tellichery Garbled Extra Bold) or TGSEB (Tellichery Garbled Special Extra Bold) depending upon size of the berries. The barries shall be retained on sieve having holes of diameter 4.25 mm and 4.75 mm for TGEB and TGSEB respectively. Both shall have bulk density of 530 gm/litre (Minimum) for Special Grade and 500 gm/liter (Minimum) for Standard Grade.

# Schedule- VIII (See rule 4) Grade designations and quality of Black Pepper Powder

THE GAZETTE OF INDIA: EXTRAORDINARY

Grade Designation			Quality		·		
		Special C	haracteristics	(per cent ma	ss/mass)		
	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis (Maximum)	Crude fiber On dry basis	Non- volatile ether extract on dry basis (Minimum)	Volatile oil content per cent on dry basis (v/w) (Minimum)	Piperine content on dry basis (Minimum)
		75.		(Maximum)	(6)	(7)	(9)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Special	11.0	5.0	1.0	17.0	6.5	2.0	4.5
Standard	12.0	6.0	1.2	17.5	6.0	1.75	4.0
	·		General Cha	racteristics			··

(1) It shall be obtained by grinding dried sound berries of Piper nigrum L of family Piperaceae with out addition of other matter in hygienic condition;

(2) It shall be ground to such fineness that the whole of it passes through a 500 micron sieve. It can be ground to such fineness that whole of it passes through 1000 micron sieve, in such case, the product should be labeled 'Coarse Powder':

(3) It shall have characteristic aromatic flavour;

(4) It shall be free from foreign odour , mustiness or rancidity;

(5) It shall be free from any foreign matter, lumps, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

6) It shall be free from added coloring matter; preservatives, mineral oil and any other harmful substances;

It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Schedule-IX (See rule 4)

# Grade designations and quality of Cardamom Whole Capsules

Grade Designati on	Quality Special Characteristics (per cent mass/mass)									
	Organic Extraneo us matter (Maximu m)	Inorgani c extrane ous matter (Maximu	Special Empty and malformed capsules per cent by count (Maximum )	Immalur e & shrivele d capsule s (Maximu	Blacks and splits per cent by count (Maximu m)	Insect damaged matter *  (Maximu m)	(Minimu	Moistur e (Maximu m)	Total ash on dry basis (Maximum )	Volatile oil on dry basis % (v/w) (Min.)
(1)	(2)	m) (3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special Standard	0.2 0.7	0.1 0.3	2.0 3.0	2.0 3.0	Nil 10.0	0.20 0.50	435 385	11.0 13.0	8.0 9.5	4.0 3.5
	l			Genera	(12)	ristics			1	

- (1) Cardamom capsules shall be dried, sound nearly ripe fruits of Elettaria cardamomum (L) of family zingiberaceae,
- (2) It shall be oblong in shape with a rounded part or three cornered and having ribbed appearance,

(3) It shall be well formed and contain sound seeds;

(4) It shall have characteristic odour and flavor of spices;

(5) It shall be free from any foreign odour or flavors including those of rancidity and mustiness;

- (6) Color of the capsules may be (a) Light Green (b) Green (c) Deep Green or (d) pale Brownish, (e) pale cream to white when bleached with sulphur dioxide. Capsules shall be packed according to the color group and it shall be indicated on the label. At least 95% of the capsules shall correspond to the respective color group
- (7) In addition to grade, cardamom may be marked as described below. This marking shall be done only when the product is produced only in the particular area:
  - (a) Alleppey Green Extra Bold (AGEB) when retained on sieve 7.0 mm having holes of diameter.

(b) Corg Green Extra Bold (CGEB)
(c) Alleppy Green Bold (AGB)
(d) Corg Green Bold (CGB)
75

(e) Alleppy Green Superior (AGS)
(f) Corg Green Superior (CGS)
5 0
6 0

(8) It shall be free from any added coloring matter and other harmful substances;

 It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects insect fragments and rodent contamination;

(10) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue inalurally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues)

Regulations 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations 2011 for domestic trade.

#### Explanations.-

"Blacks"

(a)

includes capsules which are blackish to black in colour

(b) "Empty and Malformed capsules" capsules which have no seeds or are scantily filled with seeds;
(c) "Immature and Shriveled capsules" capsules which are not fully developed;
(d) "Inorganic extraneous matter" includes stones, dust, earth or any other inorganic foreign matter;
(e) "Organic extraneous matter" includes pieces of Calyx, stalk and foreign matter of plant origin;

**(f)** "Splits" includes capsules which are open at corners for more than half

Insect damaged matter (g)

The produce internally or partially bored or damaged by

pest/insect.

- Note:- (1) The determination of Volatile Oil shall be made immediately after grinding the seeds obtained by separating the skin.
  - Thrip marks alone should not lead to the conclusion that the capsules have been infested with insects,

Schedule-X (See rules 4)

Grade designations and quality of Bleached or Half Bleached Cardamorn Whole Capsules

Grade Designatio n	*	Quality									
	-	·	Spec	cial Charac	teristics (pe	r cent ma	188/mass)				
•	Organic Extraneou s matter (Maximun	Inorgani c extrane ous matter	Empty and malforme d capsules	Immature & shrivele capsules (Maximun	Size Diameter of holes in mm. in the sieve on which retained)	Mass in g/l	Moistur e	Total sale on dry besis	Volatile oil on dry basis per cant (v/w)	Insect damaged matter *	
		(Maximu m)	(Maximu m)			m)	(Maximun	( <b>Maxim</b> u m)	(Міп.)	m)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) -	(10)	(11)	
Special	0.50	0.10	Nil	Nil	8.5	360	12.5	8.0	4.0	0.20	
Standard	0.75	0.25	Nil	Nii	5.0	300	13.0	9.5	3.5	0.50	
				Gener	at Character	ristics					
					(12)						

- (1)Cerdamom Capsules; shall be fully developed dried fruits of Elettaria cardamomum (L) of family zingiberaceae;
- It shall be oblong in shape with a rounded part or three cornered with skin ribbed or smooth;
- (3) It chall be bleached and/or half bleached by Sulphur dioxide and color shall range from pale cream to white;

(4)It shall be free from added coloring matter and harmful substances:

(5) It shall be free from dirt or dust,mould growth and living insects and practically free from dead insects, insect fragments and roctent contamination:

(8)It shall comply/ with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Explanations.-

(a) "Emp ty and Malformed capsules" Capsules which have no seeds or are scantily filled with seeds:

(b) "Immature and Shriveled Capsules which are not fully developed;

captules" means

"Ino rganic extraneous matter" (c)

includes stones, dust, earth or any other inorganic

"Organic extraneous matter"

foreign matter; Includes pieces of calyx, stalk

misect damage matter (<del>e</del>)

The produce internally or partially bored or damaged by

pest or insect

Note:-

(1) The eletermination of Volatile Oil shall be made immediately after grinding the seeds obtained by separating the skin.

Thrip marks alone should not lead to the conclusion that the capsules have been infested with insects.

#### Schedule -XI (See rule 4)

# Grade designations and quality of Cardamom Saeds Powder/fragmented

Grade Designation		Qualit									
Special Characteristics (per cent mass/mass)											
	(Maximum)	Total ash on dry basis	Ash Insolubla in Dil Hcl on dry basis	Volatile oil on dry basis per cent (v/w) (Minimum)	Crude fibre or dry basis						
•	(Waxiinan)	(Maximum)	(Maximum)		(Maximum)						
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)						
Special Standard	10.0 11.0	7.0 8.0	2 5 3 0	3.5 3.0	10 12						
	•	General Ch	naracteristics								

- (1) It shall be obtained by grinding/fragmenting the dried wholesome seeds of any variety of Elettaria cardemomum(L) of family zingiberaceae with out addition of any other substance;
- (2) It shall have characteristic taste and flavour of spices;

(3) It shall be free from foreign odour, rancidity and mustiness;

- (4) It shall be free from any adulterant, added colouring matter, preservatives and any other harmful substances;
- (5) It shall be free from lumps, mould growth insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

(6) It may in the form of small piece of seeds or finely ground form;

(7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Schedule-XII (See rule 4)

#### Grade designations and quality of Cardamom Seeds

Grade Designation	Quality								
		Special Chara	cteristics (per	cent mass/m	1285)				
	Organic Extraneous matter (Maximum)	Light seeds (Maximum)	(Minimum) (Maximur		Total ash on dry basis (Maximum)	Volatile oil on dry basis(v/w) (Minimum)	Insect damaged matter (Maximum		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)		
Special	0.5	2.0	675	12.0	7.0	4.0	0.20		
Standard	1.5	3.0	625	13. 0	9.5	3.5	0.50		
		Ge	eneral Charact	eristics					

(1) It shall be obtained by separating the seeds from the dried capsules of nearly ripe fruits Elettaria cardamomum(L); of family zingiberaceae;

(2) It shall have characteristic odour and flavor of the spices;

(3) It shall be free from foreign odour or flavour including those of rancidity and mustiness;

(4) It shall be free from inorganic extraneous matter added colouring matter and any other harmful substances;

(5) It shall be free from dust or dirt, mould growth insect infestation, living insects and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

(6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Grade

**Explanations:-**

(a) "Light Seeds" – includes seeds brown or red in colour and immature and shriveled seeds;

(b) "Organic Extraneous matter" - includes calyx pieces, stalk bits and any other foreign matter of plant origin

(c) Insect damaged matter - The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

Note:

Volatile Oil shall be determined immediately after grinding.

#### Schedule-XIII (See rule 4)

Grade designations and quality of Large Cardamom Capsules

Quality

Special Characteristic (per cent mass/mass)

Inorganic Immature Empty Mass Moisture Total ash Ash

Organic Extraneo	Inorganic extran-	Special C Immature shrivele	Empty	stic (per o	Moisture	mass) Total ash	Ash	Volatile	Insect
Extraneo	extran-	Immalure	Empty				Ach	Volatile	Insect
matter (Maximu m)	eous matter (Max.)	d capsules (Maximu m)	and malform ed capsule s (% By count) (Maximu m)		(Maximu m)	on dry basis (Max.)	insoluble in Dil. Hcl , on dry basis (Max.)	Oil on dry basis % (v/w) (Minimu m)	damaged matter (Maximu m)
(2)	(3)	(4)	· (5)	(6)	<u> </u>	(8)	(9)		(11)
	0.10	1.0	1.0	350	11.0	6.0	1.0	1.5	0.10
0.8	0.20	2.0	2.0	.300	12.0	8.0	2.0	1.0	0.50
			General	Characte	ristics				
	(Maximu n) (2) 0.6	(Maximu (Max.) (1) (2) (3) 0.6 0.10	(Maximu m)  (Maximu m)  (2) (3) (4)  0.6 0.10 1.0	matter matter capsules ed capsule s (Maximu m) (% By count) (Maximu m) (% By count) (Maximu m) (2) (3) (4) (5) (5) (0.6) (0.8) (0.20) (2.0) (2.0)	Maximu matter   Capsules   ed capsule   s   m   (Maximu m)   (% By count)   m   (% By count)   m   (% By count)   m   (Maximu m)   (Maximu m)   (% By count)   m   (Maximu m)   (% By count)   m   (% By	(Maximu m) (Max.) (Maximu m) (Max	matter capsules capsules (Maximu m) (Maximu	Capsules   Capsules   Capsules   Capsules   Capsule   Capsule	Capsules   Capsules   Capsules   Capsules   Capsule   Capsule

(12)

(1) It shall be dried, nearly ripe to ripe wholesome fruits(capsule) of Amomum subulatum Roxb;

(2) It shall be ovoid and more or less triangular shaped with a ribbed appearance;

(3) It shall have characteristic taste and flavour of the spices;

(4) It shall be free from foreign odour, rancidity and mustiness;

(5) It shall be free from visible dirl or dust;

(6) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance;

(7) It shall be free from mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

(8) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations 2011 for domestic trade.

#### Explanations -

(a) "Empty and Malformed capsules" means

capsules which are without seeds or are scantily filled with seeds:

(b) "Immature and Shriveled and capsules" means

capsules which are not fully developed;

(c) \*Inorganic extraneous matter\*

includes stones, dust, earth or any other inorganic foreign matter;

(d) "Organic extraneous matter"

includes calyx, stalk and other organic matter of plant

(e) Insect damaged matter

The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

Note: The determination of Volatile Oil shall be made immediately after grinding the seeds obtained by separating the skin.

#### Schedule-XIV (See rule 4)

Grade designations and quality of Large Cardamom Seeds

Grade Designati on		Quality											
	Special Characteristics (per cent mass/mass)												
,	Organic Extraneou s matter (Maximum	Light seeds/ brown/ red seeds (Maximum	Insect damaged matter (Maximum	Moisture (Maximu m)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis (Maximu m)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)	Inorganic extraneou s matter (Maximum					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)					
Special	0.5	2.5	0.10	11.0	70	1.5	1.5	0.3					
Standard	1.5	3.0	0.50	12.0	80	2.0	1.0	0.5					
	<del>.</del>		Gene	ral Characte	ristics		,						

- (1) Large Cardamom Seeds shall be obtained by decorticating the dried wholesome capsules of Amomum
- (2) It shall have characteristic taste and flavour of the spices
- (3) It shall free from foreign odour, rancidity and mustiness;
- (4) It shall be free from visible dirt or dust;

subulatum Roxb;.

- (5) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance;
- (6) It shall be free from mould growth, insects infestation and living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### **Explanations.-**

- (a) "Light Seeds" includes seeds which are brown or red in color, broken, immature and shriveled;
- "Organic Extraneous matter" includes calyx, stalk and skin of capsules or other organic matter of plant origin.
- (c) Insect damaged matter- The seeds internally or partially bored or damaged by pest/insect.

Note: Volatile Oil shall be determined immediately after grinding.

#### Schedule-XV (See ruie 4)

# Grade designations and quality of Large Cardamom Seed Powder/Fragmented

Grade Designation		Qualit	ty									
Special Characteristics (per cent mass/mass)												
	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl., on dry basis	Crude fibre on dry basis	Non-volatile ether extract on dry basis	Volatile oil on dry basis % (v/w)						
	(Maximum)	(Maximum)	(Mâximum)	(Maximum)	(Min.)	(Minimum)						
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)						
Special	10.0	7.0	1.5	12.0	4.0	1.5						
Standard	11.0	8.0	2.0	15.0	2.0	1.0						

**General Characteristics** 

(8)

- (1) It shall be obtained by grinding seeds separated from capsules of Amomum subulatum Roxb with out addition of any other substance in hygienic condition;
- (2) It shall have characteristic taste and flavour;
- (3) It shall be free from foreign odour, rancidity and mustiness;
- (4) It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through a 1000 micron sieve;
- (5) It shall be free from any added colouring matter, preservatives and other harmful substance;
- (6) It shall be free from lumps, insect infestation, mould growth and living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Schedule-XVI (See rule 4)

# Grade designations and quality of Coriander (Whole)

Grade Designati on			Qual				(1)		
- 3		Special C	haracteris	stics (per	<u>cent mass</u>	mass)	<del></del>		land descend
	Organic Extraneo us matter (Maximu m)	Inorganic extraneous	Split	Damag ed, discolo ured and shrivel ed fruits (Maxim um)	Moistur e (Maxim um)	Total ash on dry basis (Maxim um)	Ash insoluble in Dil. Hcl., on dry basis  (Maximum)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimu m)	Insect damaged matter  (Maximum)
	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
(1) Special Standard	0.25 0.75	0.10	4.0 10.0	1.0	8.0 9.0	6.0 7.0	1.0 1.5	0.2 0.1	0.10 0.50
Staridard	1	1,	Genera	Characte	ristics				
	·			<u>(11)</u>					-
(2) II	Coriander (V Imbelliferae; I shall have (	characteristic	c aroma a	mature and flavor of			ds) of Con	andrum sa	tivum L of the fam

It shall be free from mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent (4)contamination;

It shall be free from visible dirt or dust, foreign colouring matter and any other harmful substances; (5)

It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide (6)residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

# Explanations.-

- includes whole or split fruits that are damaged, "Damaged, discolored, shriveled, (a) discolored or shriveled; includes stones particles of soil and sand; "Inorganic extraneous matter" (b) All organic material other than Coriander seeds and "Organic extraneous matter" (c) includes all matter of vegetable origin; Includes fruits which have been split longitudinally into "Split fruits" (d) The produce internally or partially bored or damaged Insect damaged matter (e) by pest/insect
- The Volatile oil content shall be determined immediately after grinding. Note: (1)

# Schedule-XVII (See rule 4) Grade designations and quality of Coriander Powder

Grade Designation	Quality								
	Sp	ecial Charact	eristics (perce	ent mass/mas	s)				
	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis (Maximum)	Crude fiber on dry basis (Maximum)	Non-volatile ether extract on dry basis (Minimum)	Volatile oil on dry basis ,% (v/w)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)			
Special	8.0	6.5	1.0	25.0	15.0	0.15			
Standard	9.0	7.0	1.5	28.0	12.0	0.09			
<u></u>		Gene	ral Character	stics					
			(8)						

- (1) Conander Powder shall be obtained by grinding clean, sound, dried and mature fruits of Conandrum sativum L. of the family Umbelliferae in hygienic condition;
- (2) It shall be ground to such fineness that 98% of the product passes through a 500 micron sieve. It shall be labeled "coarse ground" when 98% of the product passes through 1000 micron sieve;
- (3) It shall have a typical aroma and flavor characteristic of the spice;
- (4) It shall be free from musty odour and rancidity;
- (5) It shall be free from added coloring matter starch ,bleach or preservatives ,any foreign matter and other harmful substance;
- (6) It shall be free from lumps, mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) Coriander Powder shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentanious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade

# Grade designations and quality of Garbled Non-bleached Ginger (Whole)

Grade Designation			Quality									
Special Characteristics (percent mass/mass)												
	Size of rhizomes; (length in mm). (Minimum)	Organic Extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Calcium (as calcium oxide) on dry basis (Maximum)	Volatife Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)	Insect damaged matter (Maximum)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)				
Special Standard	20.0 15.0	0.20 0.75	0.10 0.20	1 i.0 12.0	7.0 8.0	1.0 1.1	1.7 1.5	0.20 0.50				

#### General Characteristics

(10)

- (1) it shall be dried wholesome rhizomes Zingiber officinale Roscoe of family Zinziberacea in pieces irregular in shape and pale brown in colour;
- (2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed;
- (3) It shall have characteristic taste and flavour
- (4) It shall be free from musty odour, rancid or bitter taste;
- (5) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance;
- (6) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation and living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentanous Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domastic trade.

### Explanations:

(e) "Inorganic extraneous matter"

includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter.

(b) "Organic extraneous matter"

Includes exhausted or spent Ginger and all foreign

matter of plant origin.

(c) "Insect damaged" matter

The produce internally or partially bored or damaged

by pest/insect

Note: it may be marked "Garbled Non-bleached Calicut" (NGK) or "Garbled Non-bleached Cochin" (NGC) depending upon its place of origin.

#### Schedule-XIX

# (See rule 4) Grade designations and quality of Ungarbled Non-bleached Ginger (Whole)

Grade Designation			Quality						· ————				
<del></del>		Special Characteristics (percent mass/mass)  Very light   Moisture   Total   Calcium   Volatile											
	Size of rhizom es (length in mm)	Organic Extraneou s matter	Inorganic extraneo us matter	Insect damaged matter	Very light pieces	Moisture	Total ash on dry basis	Calcium (as calcium oxide) on dry basis	Oil or dry basis % (v/w)				
	(Min.)	(Maximum )	(Maximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(*⁴axim um)	(Maximum)	(Minimu m) (10)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)					
Special Standard	20.0 15.0	0.25 0.75	0.10 0.20	0.5 1.0	4.0 6.0	11.0 12.0	7.0 8.0	1.0	1.7 1.5				

### General Characteristics

(11)

- (1) It shall be dried wholesome rhizomes of Zingiber officinale Roscoe of faire natheracea in pieces, irregular in shape, pale brown in colour:
- (2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed;
- (3) It shall have characteristic taste and flavour;
- (4) It shall be free from musty odour, rancid or bitter taste
- (5) It shall be free from any added colouring matter and any other harmful substance;
- (6) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation and living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Explanations:

(a) "Inorganic extraneous matter"

includes dust, stones, earth or any other inorganic

foreign matter.

(b) "Organic extraneous matter"

Includes exhausted or spent Ginger and all foreign

matter of plant origin.

(c) Insect damaged matter

The produce internally or partially bored or damaged

by pest/insect

Note:(1) Pieces of rhizomes smaller than 15 mm can be graded with the marking "Ungarbled Non-bleached Ginger(Pieces)"

(2) It may be marked "Ungarbled Non-bleached Calicut" (NUGK) or "Ungarbled Non-bleached Cochin" (NUGC) depending upon its place of origin.

#### Schedule- XX (See rule 4)

# Grade designations and quality of Garbled bleached Ginger (Whole)

Grade Designation			Quality	3			<u>-</u>
		Special	Characteristi	cs (per cent i	nass/mass)		
(1)	Size of rhizomes, (length in mm). (Minimum)	Organic extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Moisture (Maximum	Total ash on dry basis (Maximum)	Calcium (as calcium oxide) on dry basis (Maximum)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)
(1)	` (2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Special	20.0	. 0.5	0.1	11.0	11.0	1.0	1.7
Standard	15.0	0.8	0.2	12.0	12.0	2.5	1.5

**General Characteristics** 

(9)

- (1) It shall be dried rhizomes of Zingiber officinale Roscoe, of family Zinziberacea in pieces, irregular in shape, pale brown in colour;
- (2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed;
- (3) It shall be lime bleached;
- (4) It shall have characteristic taste and flavor;
- (5) It shall be free from musty odour, rancid or bitter taste;
- (6) It shall be free from any added colouring matter and any other harmful substance;
- (7) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (8) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### **Explanations:**

(a) "Inorganic extraneous matter"

includes dust, stones, earth or any other inorganic

foreign matter.

(b) "Organic extraneous matter"

Includes exhausted or spent Ginger and all foreign matter of plant origin.

matter of plant origin

Note: (1) Pieces of rhizomes smaller than 15 mm can be graded with the marking "Garbled bleached Ginger(Pieces)".

2) It may be marked "Garbled bleached Calicut" (BGK) or "Garbled bleached Cochin" (BGC) depending upon its place of origin.

# Schedule- XXI (See rule 4) Grade designations and quality of Ungarbled bleached Ginger (Whole)

Grade Designat ion			Q	uality								
Special Characteristics (per cent mass/mass)												
	Size of rhizom es (length in mm). (Minim um)	Organi c Extran eous matter (Maxim um)	In- Organ ic Extra neous matte r (Maxi mum)	Very light pieces (Maxim um)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximu m)	Calcium (as calcium oxide) on dry basis (Maximum)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)				
Special Standard	20.0 15.0	0.60 0.80	0.15 0.20	4.0 6.0	11.0 12.0	10.0 12.0	1.0 2.5	1.7 1.5				

#### **General Characteristics**

(10)

- (1) It shall be died rhizomes of Zingiber officinale Roscoe of family Zinziberacea in pieces, irregular size shape and pale brown in colour;
- (2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed;
- (3) It shall be lime bleached;
- (4) It shall have characteristic taste and flavor:
- (5) It shall be free from musty odour, rancid or bitter taste;
- (6) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance;
- (7) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (8) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Explanations:

(a) "Inorganic extraneous matter":

includes dust, stones, earth or any other inorganic

foreign matter.

(b) "Organic extraneous matter":

includes exhausted or spent Ginger and all foreign matter

of plant origin.

- Note:(1) Pieces of rhizomes smaller than 15 mm can be graded with the marking "Ungarbled bleached Ginger (Pieces)".
  - (2) It may be marked "Ungarbled bleached Calicut" (BUGK) or "Ungarbled bleached Cochin" (BUGC) depending upon its place of origin.

# Schedule- XXII (See ruie 4)

Grade designations and quality of Ginger Powder (Unbleached)

Grade Design- ation		Quality  Special Characteristics(per cent mass/mass)											
		Spec	al Characteri	stics(per cer	t mass/mass								
	Moistura	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis	Watar soluble Ash on dry basis	Calcium (as calcium oxide) on dry basis  Calcium (90%v/w) (90%v/w) coluble extract on dry basis  Coid water soluble extract on dry basis			Volatile Oil per cent or dry basis (v/w)					
	(Maximu m)	(Maximum)	(Maximum	(Minimum)	(Maximum)	(Minimum	(Minimum)	(Min.)					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)					
Special Standard	11.0 12.0	7.0 8.0	· 0.75	19 17	0 75 1 1	5.5 5.1	12.0 11.4	1.7 1.5					

#### General Characteristice

(10)

- (1) it shall be product obtained by grinding Gingar (Whole) or pieces of Zingiber officinale Roscoe of family Zingibersceae in hygienic condition;
- (2) it shall be grounded to such a fineness that whole of it passes through 1000 micron sieve;
- (3) It shall have characteristic taste and flavour of the spices;
- (4) it shall be free from musty odour, rancid or bitter taste;
- (5) It shall be free from added colouring matter and other harmful substances;
- (6) It shall be free from lumps, mould growth, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Haavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Schedule- XXIII (See rule 4)

Grade designations and quality of Ginger Powder (bleached)

Grade			Quality					
Designation	<u> </u>	Cnasi	ol Characteri	etics/ner cen	t mass/mass)			
	Moislure	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis	Water soluble Ash on dry basis	Calcium (as calcium oxide) on dry basis	Alcohol (90%v/w) soluble extract on dry basis	Cold water soluble extract on dry basis	Volatile Oil per cent on dry basis (v/w)
	(Maximu m)	(Maximum)	(Maximum	(Minimum)	(Maximum)	(Minimum	(Minimum)	(Min.)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special Standard	11.0 12.0	11 0 12.0	0.75 1.0	1.9 1.7	2.0 2.5	5.5 5.1	12.4 11.4	1.7

#### General Characteristics

(1) It shall be product obtained by grinding Ginger (Whole) or pieces of Zingiber officinale Roscoe of family Zinziberacea in hygienic condition;

- (2) It shall be grounded to such a fineness that whole of it passes through 1000 micron sieve;
- (3) It shall have characteristic taste and flavour and shall not have a musty odour or a rancid or bitter taste;
- (4) It shall be free from any added colouring matter and other harmful substances;
- (5) It shall be free from mould growth and living insects and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentanous Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Note: It shall be marked on the label accordingly to the powder obtained from Ginger.

#### Schedule-XXIV (See rule 4)

Grade designations and quality of Cumin (Whole)

Grade Designati on				Qualit	ty 		0			
			Special Cha	racteristics	(per cent	mass/mass)	1			
	Organic extraneo us matter (Maximu m)	Inorganic extraneo us matter (Maximu m)	Dis- coloured and immature seeds (Maximu m)	Moisture (Maximu m)	Total ash on dry basis (Maxim um)	Ash insolubl e in Dil. Hcl , on dry basis  (Maxim um)	Non- volatile ether' extract on dry basis (Minimum)	Volatile Oil on dry basis , percent(v/ w) (Minimum)	edible seeds other than cumin seeds (Maxim um)	Insect damag ed matter (Maxim um)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special Standard	1.0 2.0	0.5 1.0	3.0 4.0	9.0 10.0	8.0 9.5	1.0 2.5	16.0 15.0	2.5 1.5	Nil Nil	0.20 0.50
	٠	<del></del>		General Cha	racteristics					

(1) It shall be dried wholesome mature seeds of Cuminum cyminum L. of family Apiaceae;

(2) Its flavour shall be characteristic, aromatic flavor of the spices and free from mustiness and rancidity;

(3) It shall be free any from any added colouring matter any other harmful substances;

(4) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

### Explanations .-

- (a) Discoloured and immature seeds"- includes broken, dis-coloured, shriveled and immature fruits.
- (b) "Inorganic extraneous matter" includes stones, particles of soil, sand etc.
- (c) "Organic extraneous matter" includes all seeds other than Cumin fruits and all matter of vegetable origin;
- (d) Insect damaged matter The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

Note: The Volatile Oil content shall be determined immediately after grinding.

# Schedule-XXV (See rule 4)

# Grade designations and quality of Cumin Powder

Grade Designation	Quality								
	Specia	I Characteristics	s (per cent mass	mass)					
	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis	Non-volatile ether extract on dry basis	Volatile oil on dry basis percent(v/w)				
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Minimum)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)				
Special Slandard	9.0 10.0	8.0 9.5	1.0	16.0 15.0	1.5 1.3				
_ Otonadia		General Ch	aracteristics	•					
		(	7)						
(1) (2) (3) (4)	Cumin Powder sh Cuminum cyminum It shall be ground t sieve; Its shall be charact rancidity; It shall be free from	<ol> <li>of family Apia</li> <li>such a fineness</li> <li>teristic, aromatic f</li> </ol>	ceae; s that it shall pass flavor of the spice	s completely thro s and free from n	ough 1000 micron				
(5) (6)	Pesticide insidue safety requirement huvers requirement	n lumps, mould on rodent contain the restrictions in naturally occurring as specified but the for Export	nination; regard to Aflato ing toxic substan y the Codex Alin purposes and the	oxin, Heavy Met ces, Microbial Id nentarious Comme Food Safety	ral, Insecticide of pad or other food mission or as per and Standards				
	(Contaminants, To Standards (Food domestic trade.	xins and Residu	es) Regulations	, 2011 and the	Food Safety and				

#### Schedule-XXVI (See rule 4)

# Grade designations and quality of Cumin Black (Kalonji) whole

Grade				Quality						
Designa tion	Special Characteristics (per cent mass/mass)									
			Special Cha	racteristics (				37-1-41-	Edible	Insect
0	Organic extrane ous matter	Inorganic extraneous matter	Discolour ed, and immature seeds	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis	Non- volatile ether extract on dry basis	Volatile Oil on dry basis , percent(v /w)	seeds other than cumin Bleck	damage d matter
	(Maxim um)	(Maximum)	(Maximu m)	(Maximum )	(Maximum	(Maxim	(Minim	(Min.)	(Maxim um)	(Maxim um)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
			3.0	9.0	6.0	1.0	13.0	1.5	1.0	0.20
Special Standar d	0.25	0.10 o.25	5.0	10.0	8.0	1.5	12.0	1.0	2.0	0.50
<u>u</u>			l,	General Cha	racteristics					
				(12	·)					

(1) It shall be dried wholesome mature seeds of Nigella saliva L.

(2) Its flavour shall be characteristic, aromatic flavor of the spices and free from mustiness and rancidity,

(3) It shall be free from added colouring matter any other harmful substances;

(4) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

(5) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Explanations .-

- (a) Discoloured and immature seeds"- includes broken, discoloured, shriveled and immature fruits.
- "Inorganic extraneous matter" includes stones, particles of soil, sand etc.
  "Organic extraneous matter" includes all seeds other than Cumin Black fruits and all matter of (c)
- (d) Insect damaged matter. The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

The Volatile Oil content shall be determined immediately after grinding. Note:

#### Schedule-XXVII (See rule 4)

# Grade designations and quality of Cumin Black (kalonji) Powder

Grade Designation		Qua	ality		
	Spe	ecial Characteristi	cs (per cent mass	/mass)	
	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis  (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hct , on dry basis (Maximum)	Non-volatile ether extract on dry basis	Volatile oil on dry basis percent(v/w) (Minimum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Special	8.0	6.0	1.0	14.0	12
Standard	g.0	7.0	1.5	12.0	0.9
<u> </u>		General C	haracteristics		<u> </u>

- (1) Cumin Black Powder shall be obtained by grinding dried, sound and mature seeds of *Nigella sativa* L; (2) It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through 800 micron sieve;
- (3) Its shall be characteristic, aromatic flavor of the spices and free from mustiness and rancidity;
- (4) It shall be free from added colouring matter, preservatives , foreign matter and any other harmful substances;
- (5) It shall be free from lumps, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Schedule-XXVIII (See rule 4)

C 4-		Grade	uesignations	and quality of I	ennei (vvnoi	9)					
Grade Designation	! !	Quality									
		Sp	ecial Charac	teristics (per	cent mass/m	ass)	`				
	Organic extraneou	Organic Inorganic				Moisture	Volatile Oil per cent	Crude fibre on dry basis	Insect damaged		
	s matter	s matter	Broken damaged seeds	Immature, shriveled, discoloured, blackened seeds	-	on dry basis (v/w)		matter			
-	(Maximum )	(Maximum )	(Maximum )	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Maximum)	(Maximum			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)			
Special	1.0	0.10	1.0	1.0	10.0	1.75	11,0	0.20			
Standard	1.5	0.40	2.0	3.0	12.0	1.0	15,0	0.50			
Total	Ash	Edible		`							
Ash on dry	insoluble	seeds									
basis	in.Dil. Hcl,	other than		•							
	on dry	Fennel									
(Maximum)	basis										
	(Maximum										
(10)	(11)	(12)	_								
8.0	1.0	Nil					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<del></del>			
10.0	2.0	Nil									

#### General Characteristics

(13)

- (1) Fennel seeds shall be wholesome dried fruits of Foeniculum vulgare P Miller.var. Vulare. of family Umbelliferae.
- (2) It shall have a characteristic odour and a pleasant aromatic flavour characteristic of the Fennel;

(3) It shall be free from mustiness ,rancidity and other foreign flavour.

It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance:

- (5) It shall be free from dirt and dust, mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination:
- (6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Explanations:

(1) Defective seeds; means;

(a) "Broken damaged seeds" - seeds which are broken or damaged;

(b) "Immature, shriveled, discoloured and blackened seeds" – seeds which have not developed properly or which have been discoloured or blackened;

(2) "In-organic extraneous matter" - includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter;

- "Organic extraneous matter" includes straw or chalf, stalks, stems, seeds from other plants and any other organic foreign matter.
- (4) "Insect damaged matter"- The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

Note: The Volatile Oil content shall be determined immediately after grinding.

#### Schedule-XXIX (See rule 4)

#### Grade designations and quality of Fennel Powder

Grade Designation		Quality			
	Spec	ial Characteristic	s (per cent mass/	mass)	
	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis (Maximum)	Volatile oil on dry basis per cent (v/w) (Minimum)	Crude fibre on dry basis (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Special Standard	10.0 12.0	8.0 9.0	1.5 2.0	1.2	11.0 15.0

### General Characteristics

 $\overline{(7)}$ 

- (1) Fennel powder shall be obtained by grinding ripe fruit seeds of dried Foeniculum vulgare P. Miller of family Umbelliferae;
- (2) It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through a 800 micron sieve;

(3) It shall have aromatic flavour, characteristic of the spices;

- (4) It shall be free from mustiness rancidity and off flavour;
- (5) It shall be free from added colouring matter, other foreign matter and any other harmful substances;
- (6) It shall be free from mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

# Schedule-XXX (See rule 4) Grade designations and quality of Fenugreek (Whole)

Grade Designati on	*				Quality	,		-	
<u> </u>			Specia	al Characteris	tics (per cen				
	Organic extraneo us matter (Maximu m)	Inorganic extraneo us matter, (Maximu m)	Damage d and insect bored seeds (Maximu m)	Total ash on dry basis  (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hd , on dry basis (Maximum)	,	Crude fibre on dry basis  (Maximum)	Edible Seeds other than Fenugree k (Maximu m)	Moisture (Maximu m)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
Special Standard	0.5 1.5	0.2 0.4	0.5 1.0	4.0 5.0	0.5 1.5	35.0 30.0	15.0 18.0	1.0 2.0	9.0 10.0
(1)	Fanuarea	k (Mhole) el	all be whole	some dried m	(11)	f Trigonella foenun	n graecum L of	family Faba	ceae;
(2)	_					tiness, any off-flav			
(3)	It shall be	free from a	ny added col	louring matter	and any other	harmful substance	е;		
(4)	lt shali be contamina		dirt or dust ,m	ould growth, i	nsect infestati	оп, living and dea	d insects, inse	ct fragments	and roder
(5)	toxic sub Commiss Toxins ai	ostances, M ion or as pe nd Residues	icrobial load r buyers re r) Regulation	l or other for quirements for	od safety red Export purpo	letal, Insecticide or quirements as sp uses and the Food ety and Standards	ecified by the Safety and St	e Codex Al andards (Co	imentanou ntaminants

# Explanations:

(b)

"Damaged and insect bored (a) "Inorganic extraneous matter"

Includes all seeds which are damaged or which have been bored or attacked by weevils or other insects; Includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter;

"Organic extraneous matter" (c)

includes straw or chaff, stalks, stems, seeds other Fenugreek and any other organic foreign matter.

# Schedule-XXXI (See rule 4) Grade designations and quality of Fenugreek Powder

Grade Designation	Quality											
	Special Charactenstics (per cent mass/mass)											
	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil Hcl , on dry basis	Crude fibre, оп dry basis	Cold water soluble extract on dry basis							
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)							
Special	9.0	4.0	1.0	15 0	35.0							
Standard	10.0	5.0	1.5	18.0	30.0							

	General Characteristics
	(7)
(1)	Fenugreek Powder shall be obtained by grinding dried and ripened seeds of <i>Trigonella foenum</i> graecum L of family Fabaceae;
(2)	It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through a 1000 micron sieve;
(3)	It shall have characteristic aromatic flavor of spices and it shall be free from off-flavour, mustiness and rancidity;
(4)	it shall be free from added colouring matter or any other harmful substance;
(5)	It shall be free from lumps, mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
(6)	It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

#### Schedule-XXXII (See rule 4)

Grade designations and quality of Celery Seeds

Grade	<del></del>	Grade desig	mations and qua	ality of Celery S	eeds	<del>-</del>					
Designation	Quality										
		Special Char	acteristics (per	cent mass/ma	(22	<del></del>					
	Organic extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total Ash on dry basis, (max.)	Ash insoluble in	Volatile oil content, (v/w), on dry basis (min.)					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)					
Special Standard	0.4 1.0	0.1 0.5	9.0 10.0	10.0 12.0	2.0	2.0					
		Ge	neral Characte			1.3					
<del>-</del>	<del></del>		(8)		······································	<u>i</u>					
(1)	Celery seed: Apiaceae ;	s shall be dried,	ripe and matur	ed fruits(seeds	) of <i>Apium gravol</i>	eans L of family					
(2)	It shall be of	uniform color and	have character	istic of the spice	98.						
(3)	it snall be fre	ee from visible din id rodent contamin	t or dust , moule	ds, insect infest	ation, living and dea	ad insects, insect					
(4)	It shall be fre	e from any added	colouring matte	er and other har	mful substance;						
(5)	Its shall be of flavour;	characteristic, arc	matic flavour a	nd shall be fre	e from mustiness;	rancidity and off					
	by the Codex the Food Safe	curring toxic substa Alimentarious Co ety and Standards and Standards (Fi	ances, Microbia ommission or as o(Contaminants	load or other f per buyers re Toxins and Re	etal, Insecticide or F bood safety requireme equirements for Expe esidues) Regulations bood Additives) Regu	ents as specified ort purposes and					

# Explanations.

(a) "Inorganic extraneous matter" inclu

includes stones, particles of soil, sand etc.

(b) "Organic extraneous matter"

includes all seeds other than Celery seeds and all matter of vegetable origin.

[F. No. 18011/2/2012-M, II]

RAJENDRA KUMAR TIWARI, Jt. Secy. (Marketing)